

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA



TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

**“ALERTAS SANITARIAS DEL PROGRAMA NACIONAL
DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA PARA
ALIMENTO DE ORIGEN PESQUERO EN LA REGIÓN
PIURA PERÍODO 2013 AL 2018”**

PRESENTADO POR:

Br. JUAN CARLOS SECLÉN GARCÍA

**PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE
INGENIERO PESQUERO**

Línea de investigación: Agroindustria y seguridad alimentaria

Sub línea de investigación: Inocuidad alimentaria

PIURA, PERÚ

2019

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA



TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

“ALERTAS SANITARIAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA PARA ALIMENTO DE ORIGEN PESQUERO EN LA REGIÓN PIURA PERÍODO 2013 AL 2018”

Línea de investigación: Agroindustria y seguridad alimentaria

Sub línea de investigación: Inocuidad alimentaria

Br. JUAN CARLOS SECLÉN GARCÍA
EJECUTOR

Dr. CESAR AUGUSTO RAMOS CHUNGA
ASESOR

PIURA, PERU

2019

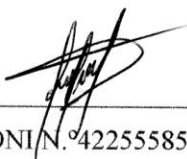
**DECLARACIÓN JURADA DE ORIGINALIDAD DEL TRABAJO DE
INVESTIGACIÓN**

Yo, JUAN CARLOS SECLÉN GARCIA, Identificado con DNI N.º42255585, Bachiller de la Escuela Profesional de Ingeniería pesquera, de la Facultad de Ingeniería pesquera y domiciliado en Mz. O, Lote 23, Primera Etapa, Los Algarrobos, Departamento de Piura, de la provincia de Piura, celular N.º942827085, email: jusega5@hotmail.com

DECLARO BAJO JURAMENTO: que el Trabajo de Investigación que presento es original e inédita, no siendo copia parcial ni total de una tesis desarrollada y/o realizada en el Perú o en el Extranjero, en caso contrario, de resultar falsa la información que proporciono, me sujeto a los alcances de lo establecido en el Art 11º del Código Penal concordante con el artículo 32º de la Ley 27444, y Ley del Procedimiento Administrativo General y las Normas Legales de Protección a los derechos de Autor.

En fe de lo cual firmo la presente.

Piura, marzo de 2019


DNI N.º42255585

Artículo 411º El que, en un procedimiento administrativo, hace una falsa declaración en relación con hechos o circunstancias que le corresponde probar, violando la presunción de veracidad establecida por ley, con pena privativa de libertad no menor de uno ni mayor de cuatro años.

Art. Inciso 4.12 del Reglamento del Registro Nacional de Trabajos de Investigación para optar grados académicos y títulos profesionales-RENATI Resolución de Consejo Directivo N° 033-02016-SUNE

UNIVERSIDAD NACIONAL DE PIURA
FACULTAD DE INGENIERÍA PESQUERA
ESCUELA PROFESIONAL DE INGENIERÍA PESQUERA



TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

“ALERTAS SANITARIAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA PARA ALIMENTO DE ORIGEN PESQUERO EN LA REGIÓN PIURA PERÍODO 2013 AL 2018”

Línea de investigación: Agroindustria y seguridad alimentaria

Sub línea de investigación: Inocuidad alimentaria

Ing. VICTOR HUGO JUÁREZ PEÑA M.Sc.
PRESIDENTE

Ing. FIDEL GONZÁLES MECHATO
SECRETARIO

Ing. EDGARDO DAVID QUINDE RENTERÍA M.Sc.
VOCAL

PIURA, PERU

2019



“AÑO DE LA LUCHA CONTRA LA CORRUPCIÓN E IMPUNIDAD”

ACTA DE SUSTENTACIÓN

Ejecutor : **JUAN CARLOS SECLÉN GARCÍA**

Asesor : **Dr. CESAR AUGUSTO RAMOS CHUNGA**

Los Miembros del Jurado Calificador que suscriben, nombrados con Resolución N° -2019-D-FIP-UNP, reunidos para la sustentación del Trabajo de Investigación **“ALERTAS SANITARIAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA PARA ALIMENTO DE ORIGEN PESQUERO EN LA REGIÓN PIURA PERIODO 2013 AL 2018”** presentado por el Bachiller **JUAN CARLOS SECLÉN GARCÍA** para optar el Título de **INGENIERO PESQUERO**, de la Universidad Nacional de Piura, está en calidad de:

APROBADO				DESAPROBADO
Excelente	Sobresaliente	Muy Bueno	Bueno	
	X			

En consecuencia, queda en condiciones de ser calificado **APTO** por el Consejo Universitario de la Universidad Nacional de Piura y recibir el **TÍTULO PROFESIONAL DE INGENIERO PESQUERO**, de conformidad con lo estipulado en la ley.

En fe de lo cual se firma la presente a los trece días del mes de abril del dos mil diecinueve.

Castilla, 13 de abril de 2019

Ing° VÍCTOR HUGO JUÁREZ PEÑA M. Sc.
PRESIDENTE

Ing° FIDEL GONZALES MECHATO
SECRETARIO

Ing° EDGARDO DAVID QUINDE RENTERÍA M. Sc.
VOCAL



CALIFICATIVO DE SUSTENTACIÓN DE INFORME DE INVESTIGACIÓN

“ALERTAS SANITARIAS DEL PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA PARA ALIMENTO DE ORIGEN PESQUERO EN LA REGIÓN PIURA PERIODO 2013 AL 2018”

EJECUTOR: JUAN CARLOS SECLÉN GARCÍA

INDICADOR	NIVEL MÁXIMO POSIBLE A APROBAR	NIVEL EFECTIVO LOGRADO
Documento del Informe de Investigación		
1. Utiliza los términos con propiedad, sigue la norma de la síntesis	6	4
2. Las referencias bibliográficas están citadas en el interior del documento, y de acuerdo a lo normado en el reglamento	6	4
3. Demuestra conocimiento y manejo del método científico	14	12
4. Vincula la discusión de los resultados de su investigación con las referencias bibliográficas citadas	14	12
5. Las conclusiones provienen directamente de los objetivos de la investigación	10	8
6. Las recomendaciones son pertinentes a las conclusiones planteadas	10	7
Sustentación del Informe de Investigación		
7. Conoce el contenido de su tema de investigación	9	9
8. Las diapositivas son adecuadas para su sustentación	8	8
9. Frente a preguntas que se le plantea responde con propiedad y se deja entender claramente	15	14
10. Demuestra capacidad de síntesis	8	8
TOTAL	100	86

PUNTAJE	CALIFICACIÓN
Menor de 60	Desaprobado
60-70	Bueno
71-80	Muy bueno
81-90	Sobresaliente
91-100	Excelente

Ing° VÍCTOR HUGO JUÁREZ PEÑA M. Sc.
PRESIDENTE

Ing° FIDEL GONZALES MECHATO
SECRETARIO

Ing° EDGARDO DAVID QUINDE RENTERÍA M. Sc.
VOCAL

DEDICATORIA

*A Dios, por darme la vida, salud y las fuerzas para
cumplir con mis objetivos.*

*A mi madre, esposa e hijos y demás familiares, por
sus consejos y apoyo incondicional*

AGRADECIMIENTO

A mi asesor Dr. Cesar Augusto Ramos Chunga por su apoyo y orientación para la culminación de mi trabajo de investigación.

A mí jurado calificador por sus aportes y recomendaciones para concluir con mi trabajo de investigación.

A los docentes de la Facultad de Ingeniería Pesquera quienes participaron en mi formación profesional.

A mi alma mater Universidad Nacional de Piura, por ser forjadora de grandes profesionales.

ÍNDICE GENERAL

RESUMEN

ABSTRACT

INTRODUCCIÓN.....1

CAPITULO I: ASPECTOS DE LA PROBLEMÁTICA

1.1 Descripción de la Realidad Problemática.....	3
1.2 Justificación e Importancia de la Investigación.	4
1.2.1 Relevancia Social.....	5
1.2.2 Justificación Teórica.	5
1.2.3 Impacto y/o Trascendencia.	5
1.3 Objetivos	5
1.3.1 Objetivo General.....	5
1.3.2 Objetivo Específico.	5

CAPITULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 Antecedentes de la Investigación	6
2.2 Base Teórica.....	6
2.2.1 Conceptos Básicos.....	6
2.2.1.1 Alimentos.....	6
2.2.1.2 Inocuidad Alimentaria.	6
2.2.1.3 Calidad de producto.	7
2.2.1.4 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).	7
2.2.1.5 Peligro.....	8
2.2.1.6 Riesgo.	8
2.2.1.7 Alerta Sanitaria.	8
2.2.2 Política de Inocuidad Alimentaria.....	9
2.2.2.1 Expectativas Publicas con Respecto a la Inocuidad de Alimento.....	9
2.2.3 Qali Warma.....	9
2.2.4 Pasos a Seguir Ante una Alerta Sanitaria.	10
2.3 Marco Referencial	11
2.3.1 Marco Legal.....	11
2.4 Glosario de Términos Básicos.....	12

CAPITULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 Diseño	14
3.2 Sujeto de Investigación	14
3.3 Métodos y Procedimientos	14
3.4 Técnicas e Instrumentos	14
3.4.1 Técnicas.....	14
3.4.2 Instrumentos.	15

CAPITULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. Aspectos Resaltantes del Programa Qali Warma	16
4.2. Casos de Afectación	18
4.3. Numero de Instituciones Educativas y Usuarios del PNAEQW	20
4.4 Plan de Acción	21
4.5. Discusión.....	22

CONCLUSIONES	23
RECOMENDACIONES	24
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	25

ANEXOS

INDICE GRAFICOS

Cuadro 4.1	
Casos de Afectación a la Salud en los Años 2013 AL 2018	18
Cuadro 4.2	
Casos de afectación a la salud que tuvieron relación al consumo de productos	
Hidrobiológicos 2013-2018.....	19
Cuadro 4.3	
Numero de I.E y Usuarios Programados de la Región Piura- PNAEQW 2013 -2018.....	20

INDICE FIGURAS

Gráfico 2.1: Alerta sanitaria	11
Gráfico 4.1: Diagrama de flujo de operaciones del PNAEQW	17

INDICE DE ANEXOS

ANEXO 1: LEY DE CREACION DE QALI WARMA	27
ANEXO 2: LEY N° 30063 CREACIOSN DE SANIPES	29
ANEXO 3: D.L N° 1062	34
ANEXO 4: NÚMERO DE USUARIOS DEL PNAEQW	41
ANEXO 5: FORMULARIOS DE PREGUNTAS	42
ANEXO 6: CASO DE AFECCIÓN A LA SALUD	44
ANEXO 7: PLAN DE ACCION.	47

RESUMEN

La finalidad del presente trabajo de investigación fue analizar la causa de las alertas sanitarias que se presentaron en el programa nacional de alimentación escolar Qali Warma y cómo es que las autoridades sanitarias actúan ante estos problemas de inocuidad alimentaria.

En el presente estudio se utilizó una metodología cualitativa del tipo exploratorio, la técnica utilizada fue la recopilación de información por medio de solicitudes enviadas tanto al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, así como a SANIPES y una entrevista a personal de Qali Warma.

De los resultados obtenidos no se llega a concluir los objetivos planteados en este trabajo ya que las alertas sanitarias no se presentaron en la región Piura; pero dicha información queda como apoyo a futuro por si se presente problemas de inocuidad alimentaria en la región también queda como base para trabajos relacionados al tema.

Palabras Clave: Alertas Sanitarias, Qali Warma, Inocuidad Alimentaria.

ABSTRACT

The purpose of this research work was to analyze the cause of the health alerts that were presented in the Qali Warma national school feeding program and how the health authorities act in response to these food safety problems.

In the present study, a qualitative methodology of exploratory type was used, the technique used was the collection of information by means of requests sent to the National School Feeding Program Qali Warma as well as to SANIPES and an interview to personnel of Qali Warma.

From the results obtained, the objectives set out in this work can not be concluded since the health alerts were not presented in the Piura region; but this information remains as a support for the future in case food safety problems are present in the region, and it is also the basis for work related to the subject.

Keywords: Sanitary Alerts, Qali Warma, Food Safety.

INTRODUCCIÓN

Uno de los problemas graves a nivel mundial es el hambre y la desnutrición. Una nutrición adecuada contribuye de manera fundamental a la realización de la salud física y mental de los niños. Pero, más allá de eso, la malnutrición en todas sus formas afecta al desarrollo humano, teniendo entre sus efectos un impacto en el progreso social y económico de los países, así como en el ejercicio de los derechos humanos en sus múltiples dimensiones. La carga sostenida de malnutrición en las mujeres y los niños de la región América afecta la capacidad de los países para lograr por lo menos ocho de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS).

La población en general está expuesta a la buena fe de los productores de alimentos, y en muchos casos estos son causantes de enfermedades transmitidas por malas prácticas de manufactura, a esto se suma la falta de disponibilidad de recursos a las entidades regulatorias y la pobre y casi nula articulación entre ellas; lo que agrava aún más la situación. Actualmente, se permite evidenciar claramente que la problemática sanitaria de los alimentos en general no forma parte de la agenda pública, es decir la comunidad no lo visualiza como un problema permanente, excepto cuando un brote de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), se mediatiza a través de la prensa.

Qali Warma, es un Programa Nacional de Alimentación Escolar que tiene como objetivo, garantizar el servicio alimentario para niñas y niños de instituciones educativas públicas del nivel inicial a partir de los 3 años de edad y del nivel de educación primaria. De esta forma quiso poner fin a la desnutrición y aportar nuevas formas de erradicar el hambre y la desnutrición infantil en la región Piura y a nivel nacional, pero teniendo muy en cuenta la sanidad de los productos que adquiere.

Este trabajo de investigación fue dirigido a las alertas sanitarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para alimentos de origen pesquero en la región Piura, ya que en dicho programa se han presentado casos a nivel nacional, en relación a la inocuidad alimentaria con temas delicados en cuanto a los productos hidrobiológicos tal es el caso de un problema relacionado con las conservas de pescado provenientes de China en la cual se encontraron gusanos específicamente el gusano anisakis (nematodos anisakidos) el cual no puede causar muerte de las personas que lo consume pero si causar intoxicación y alergia.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, durante el periodo del 2013 al 2018 presento 19 casos de afectación a la salud de los cuales solo tres de ellos tuvieron relación con productos hidrobiológicos, no registrándose ningún caso de alertas sanitarias en la región Piura y por lo tanto no se generó un plan de acción. La falta de control del programa por las autoridades sanitarias, el desconocimiento de las BPM del personal en la preparación de alimentos para los escolares y el desinterés en la inspección de los registros sanitarios, fueron causas de estas intoxicaciones; mientras que en la región Piura es posible que no se presentaran por la distancia, el menor tiempo de transporte, un control más exigente y los conocimientos que las personas tienen sobre las BPM.

El primer capítulo relaciona los aspectos de la problemática de las alertas sanitaria presentes en el programa de alimentación escolar Qali Warma, también encontramos los antecedentes de la investigación y por último encontramos los objetivos tanto principal como secundarios a los cuales se quiere llegar con este trabajo de investigación.

El segundo capítulo detalla el marco teórico, relacionado sobre los aspectos básicos de inocuidad alimentaria y BPM en los alimentos, los antecedentes, los pasos a seguir en una alerta sanitaria y el marco legal.

El tercer capítulo está referido al marco metodológico, habiéndose realizado encuestas y entrevistas directas al personal directivo de Qali Warma.

El cuarto capítulo se analizan los resultados, no habiéndose presentado alertas sanitarias del PNAEQW en la Región Piura, también encontramos la discusión del tema.

En conclusión, al no haberse presentado alertas sanitarias en la región Piura, no se pudo evaluar las causas, así como no se pudo realizar un plan de acción para dicha región, pero si se deja un alcance general sobre las medidas que la autoridad competente realizara.

CAPÍTULO I: ASPECTOS DE LA PROBLEMÁTICA

1.1 DESCRIPCIÓN DE LA REALIDAD PROBLEMÁTICA

En el Perú la regulación en aspectos alimentarios; está separada en tres organismos; el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), que es la Autoridad Regulatoria de todos los alimentos y piensos de origen pesquero y acuícolas. El Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA), que es la Autoridad regulatoria en sanidad agraria y procesamiento primario de alimentos y la Dirección General de Sanidad Ambiental (DIGESA), que es la Autoridad Regulatoria de todos los alimentos Industrializados (Pari W, 2017).

La población en general está expuesta a la buena fe de los productores de alimentos, y en muchos casos estos son causantes de enfermedades transmitidas por malas prácticas de manufacturas, a esto se suma la falta de disponibilidad de recursos a las entidades regulatorias y la pobre o casi nula articulación entre ellas; lo que agrava aún más la situación.

Haciendo un análisis de la situación en la sociedad actualmente, se permite evidenciar claramente que la problemática sanitaria de los alimentos en general no forma parte de la agenda pública, es decir la comunidad no lo visualiza como un problema permanente, excepto cuando un brote de enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs), se mediatiza a través de la prensa.

El caso más reciente ha sido la aparición de gusanos en conservas de caballa en salsa de tomate de origen china (Shangong Hongda Group) en la región Loreto específicamente el gusano anisaki (nemátodos anisákidos).

El toxicólogo Jaime Yáñez, asesor científico de la Asociación Peruana de Consumidores y Usuarios (ASPEC), alertó que los gusanos anisakis pueden generar graves problemas de salud, que van desde fuertes cólicos, náuseas y diarrea, hasta alergias que podrían causar un desenlace fatal si no es tratada a tiempo (Yáñez, J., 2018).

Por tal problema, El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) prohibió el ingreso de todas las conservas de pescado que hayan sido envasadas en China.

Para SANIPES, el principal motivo por el que se tomó la decisión de suspender toda la importación es por el control de calidad que no sería el más óptimo para este producto.

Esto acarrea otros problemas como las denuncias de los comerciantes por las pérdidas económicas que esto genera en sus negocios.

Según la Sociedad Nacional de Industrias (SNI), el 70% de enlatados de pescado que se consume en el Perú son importados, principalmente, de Vietnam, Tailandia y China. Eso equivale a unos US\$80 millones al año. La industria nacional, compuesta por 70 fábricas, mueve una mínima parte de este sector: entre US\$10 Millones y US\$15 Millones. En ese sentido, la prohibición hecha por la autoridad sanitaria nacional ha generado posturas encontradas.

Mario Mongilardi, presidente de la Cámara de Comercio de Lima, expreso que “La solución no está en prohibir las importaciones, sino en robustecer nuestro sistema sanitario. Esta prohibición limita la competencia en el mercado, hará que los precios de las conservas suban y perjudica al consumidor final”.

Jéssica Luna, de la Sociedad de Comercio Exterior del Perú (CÓMEX), opino que “Esto no soluciona el problema. Es una medida provisional. Aquí, lo que el consumidor necesita saber es cómo se va a fortalecer la inspección sanitaria de los productos de pesca”.

Desde que se reveló el ingreso de conservas contaminadas al Perú, la Sociedad Nacional de Industrias ha sido el gremio que más pidió esta restricción comercial. Alfonso Miranda, presidente del Comité de Pesca y Acuicultura de la SNI, dijo que los últimos hechos han demostrado que “las conservas chinas carecían de consistencia sanitaria”. Resaltó, más bien, que la producción nacional de conservas de pescado trabaja bajo “rigurosos controles” y no ha tenido problemas de inocuidad.

Si bien no están de acuerdo con la restricción, tanto Mongilardi como Luna coinciden en que está, al tratarse de un asunto sanitario corroborado, no acarrearía problemas comerciales con China, país con el que el Perú suscribió un tratado de libre comercio en el 2011 (El Comercio, 2018).

Está claro que el problema se produce por una falta de control de las autoridades competentes; El control de esta importación estaba a cargo de la empresa de certificaciones CERPER, a quien SANIPES dispuso la suspensión de sus operaciones por un plazo de tres meses.

Las certificadoras son entidades de apoyo a los importadores y exportadores de alimentos, que están acreditados por INACAL, entidad adscrita a Produce.

Este trabajo de investigación fue orientado a determinar, las alertas sanitarias del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma, para alimentos de origen pesquero en la región Piura, el cual presentó casos de intoxicación con productos hidrobiológicos a nivel nacional, desde el 2013 hasta el 2018 que es el periodo que se estudió.

¿Las alertas sanitarias ayudaran a solucionar los problemas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para alimentos de origen pesquero?

1.2 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA DE LA INVESTIGACIÓN.

La actualidad mundial de estar cada vez más conectadas y el avance de la ciencia hacen del desarrollo de la industria de alimentos un aspecto muy importante, esto debido a que de por medio se encuentra la vida y salud de los consumidores y su derecho a la información adecuada para una elección consciente.

De igual forma la falta de fortalecimiento, compromiso en la seguridad alimentaria y la falta control en los programas de alimentación de parte de las autoridades competentes, complica la situación actual y manifiesta la situación de mejorar y actualizar los mecanismos de acción con los cuales están trabajando.

Este trabajo de investigación se realizó con la finalidad de dar a conocer cuáles son los problemas que se han presentado en el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma en el periodo 2013 al 2018 en la región Piura, brindar propuestas de mejora para las deficiencias que se presentan en el programa de alimentación Qali Warma y de esta forma contribuir a que los riesgos de intoxicación por parte de los alumnos del programa no se produzca, mejorar los controles por las autoridades competentes a que realicen bien su trabajo y tomen conciencia de la importancia de la seguridad alimentaria.

1.2.1 Relevancia Social

El presente trabajo de investigación tiene su relevancia en sí mismo, debido a que presenta la realidad de la situación en el aspecto de la inocuidad de los alimentos que son consumidos por los alumnos del programa de alimentación nacional Qali Warma y su falta de control de las autoridades competentes, lo que crea muchos vacíos, que a la vez afectan a las industria, en comparación con otros países, lo que dificulta o hace el proceso mucho más dificultoso para la homologación con los mercados internacionales.

1.2.2 Justificación Teórica

La presente investigación encuentra su justificación en los principios constitucionales y normas legales de las autoridades competentes y de los programas de alimentación por parte del estado de todo los alumnos beneficiados con dicho programa de respeto a su dignidad, derecho a su libre desarrollo y nutrición; del derecho del consumidor a la información y a obtener alimentos sanos y nutritivos libres de contaminantes, los cuales están siendo descuidados y vulnerados hoy en día, por la falta de control, falta fortalecimiento y articulación entre las entidades responsables.

1.2.3 Impacto y/o Trascendencia

El impacto que tuvo el problema de las intoxicaciones con los productos de origen hidrobiológico no solo afectó a la parte de la seguridad alimentaria del programa nacional de alimentación escolar Qali Warma sino que trajo como consecuencia problemas con el tratado de libre comercio ya que se genera una disputa con el país de donde proceden las conservas y de igual forma se produjo problemas con los comerciantes que había adquirido dichas conservas los cuales denunciaba las pérdidas económicas.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General

Conocer el plan de acción establecido por la autoridad sanitaria sectorial ante las alertas sanitarias en el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma en la región Piura a causa de productos de origen hidrobiológicos.

1.3.2 Objetivos específicos

- Determinar el número de alertas sanitarias en el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma que se han detectado en el periodo 2013 - 2018 en la región Piura a causa de productos hidrobiológicos.
- Evaluar las causas posibles que dieron lugar a las alertas sanitarias en el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma que se han detectado en el periodo 2013-2018 en la región Piura a causa de los productos de origen hidrobiológicos.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES DE LA INVESTIGACIÓN

Papadopoulos, A. y otros 2012, en su investigación: Fortaleciendo la confianza pública en el sistema regulatorio de inocuidad de alimentos (Canadá); cuyo objetivo fue resumir y discutir la literatura relacionada con la expectativa pública de acción de las agencias de salud pública con respecto a la protección del aprovisionamiento de alimentos y las reformas políticas recientes; el método utilizado fue la meta interpretación que fue conducido para identificar temas comunes por cada publicación revisada; de esta revisión se concluyó que para fortalecer la confianza pública en las entidades regulatoria de inocuidad alimentaria se debe comunicar fácil transparente y comprensivamente la información científica al público, esta información debe ser entregada por una medio confiable, asimismo el público espera que las entidades responsables de la inocuidad de alimentos tomen acción para proteger el abastecimiento de alimentos; asimismo las agencias de salud pública deben tener una fuerte presencia en un marco coordinado de seguridad alimentaria.

Tam, W. y Dalí, Y, 2005 en su estudio: Seguridad alimentaria y desarrollo de instituciones reguladoras en China; concluye que la autoridad regulatoria es ambigua y fragmentada y la responsabilidad está diversificada en medio de la burocracia; asimismo menciona que existe capacidad deficiente de regulación para las áreas urbanas en relación con las áreas rurales. De igual forma que la reforma llevada por el gobierno ha creado incertidumbres y vacíos regulatorios. Finalmente concluye que la promoción de la regulación inocuidad alimentaria y la industria han creado un conflicto, esto debido a las nuevas exigencias implantadas que algunos casos no pueden ser implementados por algunas empresas, lo que ha conllevado a la elevación de desempleo.

2.2 BASE TEÓRICA

2.2.1 Conceptos Básicos

2.2.1.1 Alimento

La FAO, en sus definiciones para los fines del Codex alimentarius lo define así:

Se entiende por alimento toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos (párr.1).

2.2.1.2 Inocuidad Alimentaria

El Codex Alimentarius define a la inocuidad como “la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan”. Esta definición concuerda con la establecida en el Decreto Legislativo N° 1062 que aprueba la Ley de inocuidad de los alimentos, que tiene como propósito garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano directo, así como de aquellos alimentos que son destinados a la alimentación de los animales (piensos) de los cuales se derivarán productos que son finalmente consumidos por nosotros, tiene por objeto proteger la vida y salud de todas las personas. Asimismo, busca reconocer y asegurar los derechos e intereses de los consumidores y promover la competitividad de los agentes económicos involucrados en todo el sistema alimentario.

Los consumidores de todo el mundo tienen derecho a espera que los alimentos que compran y consuman sean seguros y de alta calidad. Los alimentos buenos e inocuos son la base de una dieta nutritiva. Además de salvaguardar el bienestar de los consumidores, esto a su vez contribuye al desarrollo económico y a reducción de la pobreza.

La inocuidad de los alimentos tiene un papel importante para garantizar alimentos seguros en cada etapa de la cadena alimentaria, desde la producción hasta la cosecha, el procesamiento, la distribución, hasta la preparación y el consumo (FAO, 2019)

La condición de inocuidad de un alimento puede ser comprometida en función de la presencia de peligros relacionados con la inocuidad alimentaria estos peligros pueden ser clasificados de acuerdo a la naturaleza de sus agentes: biológico, químico o físico. Estos en el caso de estar presentes en un alimento (contaminación), pueden ocasionar efectos adversos o desviaciones en la salud del ser humano, fenómeno conocido como enfermedades transmitidas por alimentos (ETAs).

2.2.1.3 Calidad de Producto

Se puede aceptar como definición universal que calidad es el conjunto de características de un producto que influyen en su aceptabilidad por parte de los consumidores en tanto que calidad de un alimento es el conjunto de características del mismo que son requeridas por los consumidores, explícita o implícitamente. Cuando se habla de calidad se debe tener presente tres grandes conceptos. El primero es la definición, ya que como ya se planteó anteriormente, es imprescindible tener muy claro el concepto que se analizará para poder llegar a un acuerdo sobre su posterior utilización e interpretación en los documentos a redactar. En segundo lugar, se debe definir cuáles son las necesidades a satisfacer a través de la utilización o empleo de la calidad y su control, ya que existen necesidades cuya satisfacción debe ser garantizada por el Estado, en forma directa o a través de terceros, y otras que por tratarse de requerimientos individuales que no afectan la salud ni el bienestar, pueden manejarse como un simple acuerdo de las partes compradora y vendedora. Por último, la tercera condición es el aseguramiento de esa calidad. Deberá quedar claro si se realizará a través de normas públicas o privadas, y si las mismas serán de carácter obligatorio o voluntario. En caso de adoptarse algún sistema particular de aseguramiento, como las buenas prácticas de manufactura, este deberá definirse. (FAO, 2018)

2.2.1.4 Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Las Buenas Prácticas de Manufactura son los procedimientos necesarios para lograr alimentos inocuos, saludables y sanos. Prácticamente en todos los países han sido adoptadas como el procedimiento mínimo y obligatorio para la industria. Son las medidas mínimas necesarias para evitar la contaminación del alimento en las distintas etapas de su producción, industrialización y comercialización, hasta su etapa final. (FAO, 2018)

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son un conjunto de instrucciones operativas o procedimientos operacionales que tienen que ver con la prevención y control de la ocurrencia de peligros de contaminación. Todos ellos formarán el manual de BPM.

Tiene que ver con el cumplimiento de nuevos hábitos de higiene y de manipulación, tanto por el personal involucrado en el proceso, como las instalaciones donde se efectúa el proceso, en los equipos que se utilizan para hacer un producto, en la selección de los proveedores, etc. (centro costarricense, 2018)

Las BPM deben estar:

- En el agua
- La materia prima y el material de empaque
- El personal- higiene y salud

- Los edificios e instalaciones
- En los equipos y accesorios que sirven para la elaboración
- En el proceso
- En el almacenamiento de la materia prima y producto terminado.
- En el manejo adecuado de los residuos sólidos, plagas y otros.
- En el transporte, etc.

2.2.1.5 Peligro

Cualquier agente biológico, químico (incluyendo radiológico), o físico que tiene el potencial de causar enfermedad o daño

Clasificación de los Peligros Relacionados con la Inocuidad Alimentaria

Peligros Biológicos

- Bacterias
- Virus
- Priones
- Parásitos
- Otros microorganismos

Peligros Químicos

- De procedencia natural (toxinas)
- Contaminantes orgánicos
- Metales pesados
- Radionucleidos

Peligros Físicos

- Materiales extraños introducidos al organismo por medio de un alimento (por ejemplo: fragmentos de metales en la carne)
- Objetos de origen natural (por ejemplo: huesos de pescado) que son peligrosos para el consumidor.

Los peligros determinados por SANIPES como peligros con niveles de riesgo más importantes en los productos hidrobiológicos se encuentran descritos en el “Manual de indicadores y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación”, documento en el cual se reglamenta los niveles máximos permitidos de estos peligros en los productos hidrobiológicos.

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), como organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, es el encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito de su competencia para proteger la salud pública. (SANIPES, 2018).

2.2.1.6 Riesgo

Los riesgos alimentarios son un problema habitual en la manipulación de alimentos, y están presentes en toda industria alimentaria, por ello, debemos conocerlos para poder evitarlos.

Una incorrecta manipulación del alimento puede contaminarlo, y un alimento contaminado no se distingue de otro alimento no contaminado. Su aspecto, color, olor y sabor pueden ser exactamente iguales, y no vamos a poder diferenciarlo

2.2.1.7 Alerta sanitaria

Una alerta sanitaria es una situación en la cual la autoridad sanitaria competente declara que un alimento es riesgoso para el consumo humano y que implica la toma de decisiones sobre las

medidas correctivas y preventivas a ser aplicadas para evitar la ocurrencia de una enfermedad transmitida por alimentos (ETAs) y/o daño para la salud del consumidor.

SANIPES formula, aprueba e implementar un sistema de alertas sanitarias para los casos de:

- Productos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano,
- Recursos hidrobiológicos procedentes de la acuicultura y del medio natural (silvestre),
- Piensos, aditivos y productos veterinarios destinados a la acuicultura

Que impliquen un riesgo para la salud, identificadas por la Autoridad Competente. Estos casos son dados de conocimiento a la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria - COMPIAL, a las partes interesadas y al público en general a través del portal institucional u otros medios, en base a los principios de análisis de riesgo (SANIPES, 2018).

2.2.2 Política de Inocuidad Alimentaria

Todos los gobiernos promulgan la política alimentaria a través de leyes, normas, guías de orientación y a través de planes de acción con objetivos globales tales como la salud de la población (Obenchain, J. & Spark, A. 2016)

Unnevehr, L. 2002, menciona que la política pública establece los estándares para la inocuidad de alimentos; tales estándares reflejan las decisiones de las políticas acerca de un riesgo aceptable y un costo de evitar el riesgo.

Alcanzar los objetivos de las exigencias de la inocuidad alimentaria, conlleva la implementación de políticas públicas, diseñadas y ejecutadas, en tal sentido que sean aceptada por la población y permitan su afianzamiento (Organización Panamericana de la Salud, 2012).

2.2.2.1 Expectativas Públicas con Respecto a la Inocuidad de Alimentos

La concientización en cuestiones de inocuidad de alimentos en la sociedad se ha incrementado, el riesgo alimentario se ha convertido cada vez más importante para la sociedad, después de numerosas alarmas alimentarias puesto estos han socavado la confianza en los organismos reguladores del gobierno y la industria alimentaria (Papadopoulos, A. 2010).

La población es más consciente de la higiene de los alimentos en el comercio retail, que en sus hogares mismos.

La población espera transparencia y honestidad cuando trata con el gobierno, las agencias de inocuidad de alimentos y la industria de alimentos; existe una creencia que la información al consumidor mejorará los estándares de higiene mediante la transparencia en la información (Papadopoulos, A. 2010).

2.2.3 Qali Warma

Qali Warma es un vocablo quechua que significa “**niño vigoroso**” o “**niña vigorosa**” (en quechua el género se determina con la palabra *warmi* o *qari*, es decir hombre o mujer).

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, tiene como finalidad brindar un servicio de calidad cumpliendo los siguientes objetivos: Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las

zonas donde viven; Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia; Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa.(qali Warma, 2018)

Misión

Qali Warma es un programa del MIDIS que brinda servicio alimentario con complemento educativo a niños y niñas matriculados en instituciones educativas públicas del nivel inicial y primaria, y de secundaria de las poblaciones indígenas de la Amazonía peruana, a fin de contribuir a mejorar la atención en clases, la asistencia escolar y los hábitos alimenticios, promoviendo la participación y la corresponsabilidad de la comunidad local.

Visión

Qali Warma es un Programa Nacional de Alimentación Escolar eficiente, eficaz y articulado, que promueve el desarrollo humano a través del servicio alimentario de calidad en cogestión con la comunidad local.

Objetivos

- Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.
- Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia.
- Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa.

Productos:

Qali Warma ofrece distintos productos como arroz, azúcar, leche, galletas, quinua, pan, conservas de pescado, tubérculos, menestras, harinas de camote y de yuca, etc.

2.2.4 Pasos a Seguir Ante una Alerta Sanitaria

1. Una entidad, vendedor o consumidor reportan mal olor, mal sabor, presencia de “materias extrañas” u otra anomalía en un producto pesquero o acuícola.
2. SANIPES realiza la inspección sanitaria correspondiente.
3. Se adopta una medida sanitaria de seguridad, preventiva, ante un peligro o riesgo para la salud: INMOVILIZACIÓN del producto.
4. El grupo de trabajo de atención de alertas de SANIPES realiza una reunión urgente para la toma de decisiones inmediatas.
5. Se define acciones como: Plan de muestreo (ensayo para verificar estado de inocuidad del lote o producto involucrado). Inmovilización del lote, acopio de evidencias, visitas inopinadas a la entidad de apoyo y planta de producción.
6. Se emite un comunicado preventivo para evitar el consumo del producto posiblemente afectado.
7. Se realiza el estudio de la contra muestra en poder del laboratorio (entidad de apoyo).
8. Si el análisis confirma la sospecha de contaminación del producto, SANIPES notifica al producto nacional y/o importador. si el producto es importado se notifica al ministerio de RREE sobre alertas sanitarias internacionales.
9. Se comunica oficialmente a las autoridades del país del destino, proveedores, administrados, COMPIAL. autoridades locales, regionales, programas sociales y a todos los involucrados en la cadena productiva y comercial.
10. Comunicado de alerta sanitarias a la opinión pública en el portal institucional.
11. Verificación de aplicación de medidas de control y correctivas.



Gráfico 2.1: Alerta sanitaria

Fuente: SANIPES

2.3 MARCO REFERENCIAL

2.3.1 Marco Legal

- Ley que crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, Ley N° 29792.
- Ley de Presupuesto para el Año Fiscal 2013, Ley N° 29951.
- Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, Decreto Supremo N° 011-2012-MIDIS.
- Decreto Supremo que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS. (anexo 01)
- Modifican el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS, que crea el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para precisar su público objetivo e incorporar dentro de su ámbito de cobertura la prestación del servicio alimentario a las/los escolares de las instituciones educativas bajo las Formas de Atención Diversificada – FAD y/o Modelos de Servicios Educativos, Decreto Supremo N° 006-2018-MIDIS.

- Resolución Ministerial que aprueba el Manual de Operaciones del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, Resolución Ministerial N° 283-2017-MIDIS.
- **Ley N° 30063 ley de la creación del organismo nacional de sanidad pesquera- SANIPES. (anexo 02).**
- **Decreto Supremo N° 012-2013-produce**, Reglamento de la Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.
- **Decreto Legislativo N°1062**, Ley de Inocuidad de Alimentos. (anexo 03)
- **Decreto Supremo N° 034-2008-AG**, Reglamento de Inocuidad de Alimentos.
- Norma para bloque de pescado, carne de pescado y mezclas de filete y de carne de pescado picado congelado rápidamente (Codex Stan 165-1995).
- Normas para Filete de pescado congeladas rápidamente (Codex Stan 2190-1995).
- Decreto Supremo N° 034-2004-AG, en su artículo 24°.
- Mediante el Decreto Supremo N° 012-2013- PRODUCE se aprobó el Reglamento de la Ley N° 30063, en donde se establece, en el Artículo 7°: De las Alertas Sanitarias.

2.4 GLOSARIO DE TÉRMINOS BÁSICOS

- **Alertas sanitarias:** Una alerta sanitaria es una situación en la cual la autoridad sanitaria competente declara que un alimento es riesgoso para el consumo humano.
- **Qali Warma:** Es un Programa Nacional de Alimentación Escolar que tiene como objetivo, garantizar el servicio alimentario para niñas y niños de instituciones educativas públicas del nivel inicial a partir de los 3 años de edad y del nivel de educación primaria.
- **Productos hidrobiológicos:** comprenden las especies vivas, especialmente animales, de las aguas marinas y continentales.
- **ETAS:** Las enfermedades transmitidas por alimentos, más conocidas por sus siglas como ETA, se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumidor.
- **Desnutrición:** Se llama desnutrición a un estado patológico de distintos grados de seriedad y de distintas manifestaciones clínicas causadas por la asimilación deficiente de alimentos por el organismo.
- **Parásito:** es un organismo que vive a costa de otra especie.
- **Inocuidad Alimentaria:** puede definirse como el conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.
- **COMPIAL.** Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria.
- **Coercitiva:** Propio o relacionado con el uso de la fuerza, la intimidación, o la autoridad, etc.
- **Co-regulación:** es un proceso de relación con los iguales e implica el intercambio de conocimientos y de afectos entre las personas.
- **Piensos:** es un alimento para los animales.
- **COMEX:** El Comité de Comercio Exterior, es el organismo que aprueba las políticas públicas nacionales en materia de política comercial.
- **INACAL:** El Instituto Nacional de Calidad, es un Organismo Público Técnico Especializado, adscrito al Ministerio de la Producción, con personería jurídica de derecho público, y autonomía administrativa, funcional, técnica, económica y financiera.
- **Adscrita:** realizar una inscripción, sumar algo, incorporar a alguien a una entidad.
- **Socavado:** es un verbo que hace referencia al acto mediante el cual se quita algo que mantiene en pie a otra cosa.
- **Priones:** Un prion es, en esencia, una proteína que es capaz de causar alteraciones en el cuerpo de los animales -afectan por igual a todas las especies.
- **SNI:** sistema de nacional de investigación.

- **RREE:** Ministerio de relaciones exteriores es el encargado de representación del estado en el ámbito internacional.
- **Socavar:** debilitar a una persona o cosa.
- **Retail:** es un término de la lengua inglesa que se emplea para nombrar a la venta minorista. La comercialización de productos al por menor.
- **Peligro:** cualquier agente biológico, químico (incluye radiología), o físico que tiene el potencial de causar enfermedad o daño.
- **Riesgo:** es la probabilidad que aparezcan algunos peligros con la severidad del daño que puede causar en el consumidor en caso de que se produzca un incidente
- **DIGESA:** Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria es el órgano de línea dependiente del viceministerio de la salud pública, constituye la autoridad nacional en salud ambiental e inocuidad alimentaria
- **SANIPES:** Organismo nacional de sanidad pesquera, organismo técnico especializado con autonomía técnica, funcional, y administrativa, encargado de normar, supervisar y fiscalizar la sanidad e inocuidad de los recursos pesqueros y acuícolas, así como los piensos, productos veterinarios destinados a la acuicultura.
- **SENASA:** Servicio Nacional de Sanidad Agraria, es un órgano público técnico especializado adscrito al ministerio de la agricultura con autoridad oficial de materia de sanidad agraria
- **I.E:** Institución Educativa
- **PNAEQW:** Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

3.1 DISEÑO

El presente trabajo de investigación es no experimental, y se ciñe en un método de índole cualitativo, que “es aquella cuyos métodos, observables, técnicas, estrategias e Instrumentos concretos se encuentran en lógica de observar necesariamente de manera subjetiva algún aspecto de la realidad” (Vargas X, 2010).

3.2 SUJETO DE INVESTIGACIÓN:

El presente trabajo abarco la región Piura en el programa de alimentación escolar Qali Warma, las alertas sanitarias que se han presentado durante sus inicios hasta el año 2018 y las acciones que las autoridades y el programa han tomado para evitar que dicho problema vuelva a ser una amenaza para la seguridad alimentaria y por ende para la salud de los beneficiarios.

En la región Piura, el programa Qali Warma, cuenta con una Unidad Territorial, ubicada en Calle Las Amapolas 218, Urb. Miraflores, distrito de Castilla y provincia de Piura.

Dicha unidad territorial tiene a cargo las provincias de: Ayabaca, Huancabamba, Morropón, Paita, Piura, Sechura, Sullana y Talara. (PNAEQW-026-2019)

Los usuarios que presentan desde el año 2013 han sido 102,121 alumnos y en el año 2018 ha considerado hasta 305,903 alumnos; estos se han ido incrementado año tras año, aunque en el año 2015 y 2016 se presentaron algunas disminuciones, debido a que hay alumnos que se retiran de las instituciones, cambian de lugar y de colegios, pero con incremento de usuarios hasta el 2018. (Anexo 4).

3.3 MÉTODOS Y PROCEDIMIENTOS:

La investigación se realizó por medio de internet, se obtuvo información a través de páginas web del PNAEQW y de SANIPES así mismo por correos electrónicos enviados a las entidades antes mencionadas con respeto a la inocuidad alimentaria Así mismo se solicitó información pública al programa de alimentación escolar Qali Warma y también una entrevista al personal que nos ayudó a aclarar el tema, de la misma forma se solicitó información al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera.

3.4 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS:

3.4.1 Técnicas

La técnica empleada para la presente investigación fue una entrevista al personal conocedor del tema de Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma el cual se basan en una “guía de preguntas y el entrevistador tiene la libertad e introducir preguntas adicionales para precisar conceptos u obtener mayor información. (Hernández et al., 2014).

3.4.2 Instrumentos

Se ha desarrollado un cuestionario de preguntas abiertas en la cual los especialistas dieron sus opiniones técnicas y juicios de valor sobre las alertas sanitarias del programa de alimentación escolar Qali Warma. La entrevista se desarrolló a la Sra. Katia Campos Vivanco, especialista en seguimiento de unidad de monitoreo y evaluación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

Las preguntas se encuentran en el anexo 5.

CAPÍTULO IV: RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. ASPECTOS RESALTANTES DEL PROGRAMA QALI WARMA

De la entrevista realizada (anexo 5) podemos resaltar lo siguiente:

1. El producto más consumido por los niños del programa son las conservas de pescado ya que tiene un alto valor nutritivo, se pueden dar en desayunos y almuerzos combinados con otro producto.
2. Qali Warma, no tiene un proveedor de un producto específico, sus proveedores proporcionan todos los productos que el programa solicita.
3. Tienen protocolos de supervisión y también se guían de la normatividad vigente, las cuales se pueden encontrar en la página web del programa, no hay una comisión del programa encargado de realizar dicha verificación, el programa contrata una entidad externa para que realice la inspección y ellos dan la liberación del producto.
4. A los productos en sospecha le llaman, productos no conformes, apenas se detecta un producto no conforme dan aviso a las autoridades sanitarias siendo ellos los que notifican si el producto puede ser consumido o no.
5. Se averigua las causas que han traído dicha intoxicación en qué lugar ha pasado de que fabricante es, quién es el proveedor, tienen un registro en detalle, donde derivan los productos y de quienes los adquieren, de esta forma se les hace más fácil el seguimiento cuando se presenta un producto no conforme.

Las autoridades sanitarias les dan una liberación de una cantidad de latas y no pueden exceder dicha cantidad

6. El programa tiene presente que tiene que ofrecer productos inocuos a sus beneficiarios, para lo cual hacen la liberación del producto en la planta del proveedor, revisan que la planta cumpla con todas las normas que el programa exige, hacen una trazabilidad de los productos que derivan a los distintos colegios.
7. El Programa Nacional de Alimentación Escolar “Qali Warma”, facilita al público en general un canal de comunicación virtual de esta forma da transparencia, allí se encuentra información de lo que hacen, los requisitos que piden a sus proveedores, normativas y toda clase de información de importancia pública. Así mismo dan atención al ciudadano, donde pueden solicitar acceso a la información pública vía web o apersonarse a sus oficinas y presentar una solicitud con la información que necesitan, también tienen una línea gratuita 080020600 en la cual el público puede dejar sus quejas y alertas que el programa pueda presentar.
8. Tratan de tomar todas las medidas preventivas de inocuidad de alimentos para dar un producto de calidad
9. El personal hace su tarea, basado en las normativas y certificaciones que las autoridades de seguridad alimentaria dan. SANIPES les da un certificado de liberación de un lote de conservas.

10. En relación a las conservas con el gusano anisakis, estas no están consideradas porque no es un problema que sea netamente del programa, es una alerta sanitaria a nivel nacional; el programa adquirió un lote y fue el mismo programa quienes dieron la alerta de la presencia de parásitos a la autoridad sanitaria (SANIPES) y esta entidad determina la recolección del producto. Dicha recolección se realiza a nivel de todo el país.

11. Tienen comunicación directa e inmediata por medio de correos electrónicos los cuales formalizan por medio de oficios dirigidos a SANIPES.

12. Tienen convenios institucionales con las autoridades sanitarias, los cuales actualizan y renuevan anualmente y en forma directa y coordinada con dichas instituciones.

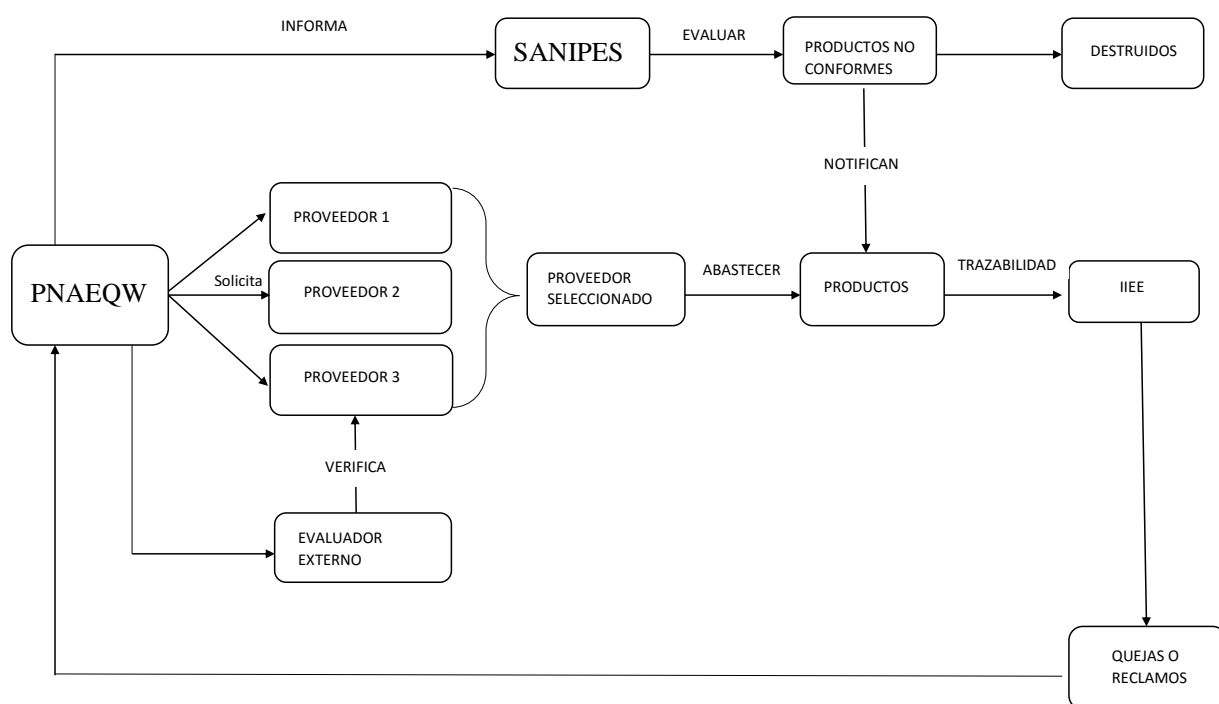


Gráfico 4.1: Diagrama de flujo de operaciones del PNAEQW

Elaboración propia

Al respecto, se presentan algunas deficiencias por parte del programa en cuanto a los controles si bien es cierto que hay una comisión externa que verifica el ingreso de los productos es necesario que haya una comisión directa que se encargue de la supervisión de los productos que adquiere.

Cuando se presentan productos no conformes la comunicación es clara e inmediata a las autoridades sanitarias (SANIPES) siendo ellos quien después de un análisis del producto deciden si el alimento está apto para el consumo o se tiene que destruir.

Todos los productos liberados se dan en la planta del proveedor si bien es cierto que no hay un proveedor específico de un solo producto igual es necesario un estricto control de los productos los cuales deben cumplir con todos los requisitos y normativas que el programa exige.

Al presentarse una intoxicación por productos pesqueros se tiene una trazabilidad de los productos que se derivan a los diferentes colegios de esta forma se tiene información clara de quién ha sido el proveedor de dicho producto defectuoso y se realiza una investigación para determinar las causas que dieron lugar a esta intoxicación.

4.2. CASOS DE AFECTACION

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, durante el periodo del 2013 al 2018 presento 19 casos de afectación a la salud de los cuales solo 3 de ellos tuvieron relación con productos hidrobiológicos, cabe recalcar que estos casos no se registraron en la región de Piura (Cuadro 4.1).

El primer caso fue registrados en ANCASH, el cual se produce en la IE CEBE en el nivel inicial el día 25 de setiembre del 2013, fueron 11 niños afectado los cuales presentan ronchas y edemas de labios los exámenes de laboratorio encontraron alto nivel de histamina, el segundo caso fue en JUNIN se presentaron casos de intoxicación masiva en la IE 30635-Nuestra Señora de las Mercedes en el nivel primaria en donde 36 niños de la IE luego de dos horas de haber consumido avena quinua con leche y pan con filete de atún y cebolla presentaron náuseas, vómitos, dolores abdominales y alguna cefalea, por el número de alumnos afectados es probable que el desayuno escolar sea la fuente del brote, y el tercer caso y más grave por el número de alumnos afectado se presentó en LAMBAYEQUE en la IE 10132-Jesus Divino Maestro en el nivel primario con fecha el día 27 de octubre del 2014 donde 138 niños son derivados a distintos centro de salud de la provincia de Chiclayo por presentar síntomas relacionados a intoxicación alimentaria en el proceso de investigación se determinó que las conservas utilizadas para la preparación para el pan con apanado de pescado contaba con certificados sanitarios falsificados, otro factor importante es la preparación que es a base de harina y conservas de pescado los cuales son mezclados en forma manual pudiendo en este momento contaminar el producto (Cuadro 4.2).

De estos caso podemos darnos cuenta que durante estos años la falta de control del programa y de las autoridades sanitarias era muy débil , el desconocimiento de las BPM por parte del personal de la preparación de los alimentos para los escolares y la falta de interés en las inspecciones de los registros sanitarios por parte de las autoridades competentes llegaron a causar estas intoxicaciones, en la región Piura es posible que no se presentaron porque ayuda la distancia y el tiempo de transporte, el control más exigente y los conocimientos que el personal tiene sobre las BPM ayudo a que las intoxicaciones no se presenten en esta región. (Anexo N° 06).

Cuadro 4.1 Casos de Afectación a la Salud en los Años 2013 AL 2018

Años	N° de casos que tuvieron relación con los alimentos del programa	N° de casos que tuvieron relación con productos hidrobiológicos.
2013	14	2
2014	5	1
2015	0	0
2016	0	0
2017	0	0
2018	0	0
Total	19	3

Fuente: PNAEQW 2018

Cuadro 4.2 Casos de afectación a la salud que tuvieron relación al consumo de productos hidrobiológicos 2013- 2018

N°	IE	NIVEL	UT	UBICACIÓN	FECHA DE ACURRENCIA	EVENTO	TOTAL DE ALUMNOS DE LA IE	TOTAL DE ALUMNOS AFECTADOS	DIAGNOSTICO	OBSERVACION
1	CEBE	Inicial	Ancash	Ancash/Santa /chimbote	25.09.2013	Luego del consumo de filete de caballa, 11 niños presentan ronchas y edemas de labios, los exámenes de laboratorio encontraron altos niveles de histamina	33	11	ETA- Intoxicación por histamina	Cuadro clínico característico de intoxicación por histamina
2	30635- Nuestr a Señ ora de la Merce des	primar ia	junin	Junin/Satipo/ Mazamari	23.09.2013	Dos horas despues del consumo del bebible a base de quinua avena on leche y pan con filete de atun y cebolla, 36 niños entre las edades de 6 y 12 años presentaron nauseas, vomitos, dolor abdominal y algunas cefaleas	994	36	enfermedades transmitidas por alimentos	por el numero de alumnos afectados es probable que el desayuno escolar sea la fuente del brote
3	10132- Jesus Divino Maest ro	primar ia	Lamba yeque	Lambayeque/ Lambayeque/ Mochumi	27.10.2014	138 niños son derivados a distintos centros de salud de la provincia de chidlayo por presentar sintomas relacionados a intoxicación alimentaria	681	138	enfermedades transmitidas por alimentos	En el proceso de investigación se determino que las conservas utilizadas para la preparación del pan con apanado de pescado contaba con certificados sanitarios falsificados. Otro factor importante de la preparación del apanado el cual es preparado a base de harina y conservas de pescado mezclado en forma manual, pudiendo en este momento contaminarse el alimento

Fuente: PNAEQW 2018

4.3. NÚMERO DE INSTITUCIONES EDUCATIVAS Y USUARIAS DEL PNAEQW

Del cuadro No 03, observamos lo siguiente los usuarios del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma ha ido incrementando año tras año, podemos observar en términos generales que el 2013 presentaron 102121 usuarios con una cantidad de 2386 I.E y al término del 2018 tuvieron 305903 usuarios con una cantidad de 4160 I.E.

En Piura en el año 2013 se presentó un total de 18475 usuarios con un total de 287 I.E y a fines del año 2018 llegaron a tener 110457 usuarios de un total de 897 I.E, también podemos extraer que la provincia de Ayabaca ha sido la que mayor usuario ha tenido desde el año 2013 con una cantidad de 30399 usuarios de una cantidad de 751 I.E y al concluir el año 2018 llegaron a tener 36383 usuarios con 989 I.E.

También podemos afirmar que a la provincia de Sechura es quien inicia con la menor cantidad de usuarios en el año 2013 presentan un total de 1838 usuarios y 45 I.E y al final del 2018 tuvieron 13874 usuarios con 131 I.E.

Es claro que entre los años 2015 y 2017 se presenta variaciones en los números de usuarios esto es debido a que hay alumnos que se retiran de las instituciones educativas otros cambian de lugar migran a otras provincias o a otros lugares fuera de la región Piura a pesar de eso cambios se nota un gran incremento de usuarios al término del año 2018 por tal motivo se debe tener mucho cuidado y hacer los seguimientos necesario para entregar un alimento inocuo.

Cuadro 4.3 Número de I.E y Usuarios Programados de la Región Piura- PNAEQW 2013 -2018

PROVINCIA	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	IIEE	USUARIOS	IIEE	USUARIOS	IIEE	USUARIOS	IIEE	USUSARIOS	IIEE	USUARIOS	IIEE	USUARIOS
AYABACA	751	30399	988	34034	952	33385	952	32027	967	31729	989	36383
HUANCABAMBA	692	25741	809	27501	812	27833	817	27015	844	26560	885	29942
MORROPON	391	12813	609	29421	585	29080	577	28856	584	29244	587	30811
PAITA	52	3127	148	18007	137	17599	135	18708	146	19872	146	20673
PIURA	287	18475	895	97955	887	97168	893	96988	860	101697	897	110457
SECHURA	45	1838	148	12418	133	12127	134	12899	131	13733	131	13874
SULLANA	138	4788	455	45257	443	44314	444	44167	423	44646	426	46622
TALARA	30	4940	99	15438	93	15107	94	15318	96	17128	99	17141
TOTAL	2386	102121	4151	280031	4042	276613	4046	275978	4051	284609	4160	305903

Fuente: PNAEQW 2018

4.4 PLAN DE ACCIÓN

1. Mediante el decreto supremo N° 012-2013- PRODUCE se aprobó el reglamento de la Ley N° 30063, en donde se establece, en el artículo 7 : De las alertas Sanitarias, que SANIPES formula, aprueba e implementa sistemas de alertas sanitarias de productos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano, de los recursos hidrobiológicos procedentes de la acuicultura y de medios naturales, de piensos, aditivos y productos veterinarios destinados a la acuicultura que implique un riesgo para la salud, identificados por la autoridad competente y se harán de conocimiento a la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria- COPIAL, a la parte interesada y al público en general a través del portal institucional u otros medios, observándose los principios de análisis y la gestión de riesgo.
2. Que la ley de inocuidad establece en el artículo II, el principio de cautela o de precaución, con respecto a la inocuidad de los alimentos, los datos científicos son insuficientes, no concluyen o inciertos o cuando una evaluación científica preliminar hace sospechar que existen motivos razonables para tener efectos potencialmente peligrosos para la salud humana se podrá optar medidas provisionales de gestión de riesgos los cuales nos restringirán el comercio más de lo indispensable para lograr su objetivo, debiendo ser revisado en un plazo razonable.
3. Así mismo la ley de inocuidad en el artículo 4 establece q los consumidores tiene derecho a recibir protección contra la producción, importación, fraccionamiento, comercialización o traspaso a título gratuito de alimentos alterados contaminados, adulterados, o que hayan sido no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente.
4. En el artículo 24 del reglamento de la ley de inocuidad establece sobre las medidas Sanitarias de seguridad: constituye una medida sanitaria de seguridad toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata que realizan las autoridades competentes ante un riesgo para la salud. Entre las medidas que dichas autoridades podrán dictar en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria se encuentran **la inmovilización; el retiro del mercado de alimentos y piensos; las suspensiones de actividades; el cierre temporal del establecimiento; comiso o decomiso; incautación y disposición final.** (anexo7).
5. La autoridad sanitaria (SANIPES) se guían de las normas y los principios de cautela o de precaución cuando los datos científicos son insuficientes, inciertos o hacen sospechar un peligro potencial para la salud humana se podrá optar medidas provisionales de gestión de riesgo debiendo ser revisado en un plazo razonable; la información sobre las sanciones por infracción a la normatividad de inocuidad alimentaria, es difundida por la misma autoridad competente a través de sus portales institucionales u otros medios idóneos en resguardo del consumidor.

4.5 DISCUSIÓN

Qali Warma es un programa nacional de Alimentación Escolar que tiene como objetivo, garantizar el servicio alimentario para niñas y niños de instituciones educativas públicas del nivel inicial a partir de los 3 años de edad y del nivel de educación primaria. De esta forma se pretende poner fin a la desnutrición y aportar nuevas formas de erradicar el hambre y la desnutrición infantil en la región Piura y a nivel nacional, pero teniendo muy en cuenta la sanidad de los productos que adquiere. Las alertas sanitarias del programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para Alimentos de Origen Pesquero, se presentaron a nivel nacional, en relación a la inocuidad alimentaria, en conservas de pescado provenientes de china en la cual se encontraron gusanos específicamente el gusano anisakis.

Nematodos (anisakidos) el cual no puede causar muerte de las personas que lo consume, pero si causar intoxicación y alergias.

Papadopoulos, A. et al, 2012, en su investigación: Fortaleciendo la confianza pública en el sistema regulatorio de inocuidad de alimentos (Canadá); concluyo que para fortalecer la confianza pública en las entidades regulatorias de inocuidad alimentaria se debe comunicar fácil transparente y comprensivamente la información científica al público, esta información debe de ser entregada por un medio confiable, así mismo el público espera que las entidades responsables de la inocuidad de alimentos tomen acción para proteger el abastecimiento de alimentos; así mismo las agencias de salud pública deben tener una fuerte presencia en un marco coordinado de seguridad alimentaria.

Tam, W. y Dali, Y, 2005 en su estudio: Seguridad Alimentaria y Desarrollo de Instituciones Reguladoras en China; concluyo que la autoridad regulatoria es ambigua y fragmentada y la responsabilidad esta diversificada en medio de la burocracia; así mismo menciona que existe capacidad deficiente de regulación para las áreas urbanas en relación con las áreas rurales.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, durante el periodo del 2013 al 2018 presento 19 casos de afectación a la salud de los cuales solo 3 de ellos tuvieron relación con productos hidrobiológicos, no registrándose ningún caso en la región Piura.

Durante estos años, 2013 al 2018, la falta de control del programa y de las autoridades sanitarias era muy débil, el desconocimiento de las BPM por parte del personal de la preparación de los alimentos para los escolares y la falta de interés en la inspección de los registros sanitarios por parte de las autoridades competentes llegaron a causar estas intoxicaciones. En la región Piura es probable que no se presentaron, porque ayuda la distancia y el tiempo de transporte que son más cortos, el control es más exigente, y hay un mayor conocimiento del personal respecto a las BPM. Así

mismo al no registrarse una alerta sanitaria en la Región Piura, no se ha realizado tampoco un plan de acción.

CONCLUSIONES

- Las alertas sanitarias del PNAEQW no se han registrado en la región Piura
- No se pudo evaluar las causas de las alertas sanitarias ya que en la región Piura no se presentaron
- No hay un plan de acción sobre la alertas sanitarias presentes en la región Piura ya que estas no se han registrado en la dicha región, pero sí se puede dar un alcance general sobre las medidas que la autoridad competente realiza, entre estas medidas que dicha autoridad podrá dictar en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria se encuentra la inmovilización, retiro del mercado de alimentos y piensos, la suspensión de actividades, el cierre temporal del establecimiento, comiso o decomiso, incautación y disposición final.
- La autoridad sanitaria (SANIPES) se guían de las normas y los principios de cautela o de precaución cuando los datos científicos son insuficientes, inciertos o hacen sospechar un peligro potencial para la salud humana se podrá optar medidas provisionales de gestión de riesgo debiendo ser revisado en un plazo razonable; la información sobre las sanciones por infracción a la normatividad de inocuidad alimentaria, es difundida por la misma autoridad competente a través de sus portales institucionales u otros medios idóneos en resguardo del consumidor.

RECOMENDACIONES

- Hay deficiencias en cuanto a las autoridades sanitarias sectoriales y también del PNAEQW en la verificación de los productos, ya que se han producido intoxicaciones masivas, si bien es cierto que esas deficiencias se van superando y han sido pocas aún quedan algunos vacíos con respecto a la inocuidad del producto que adquieren es recomendable trabajar en conjunto para corregir estos problemas.
- Es necesario que el PNAEQW conozca el plan de acción que la autoridad competente realiza para evitar los brotes de alimentos contaminados que puedan generar un riesgo para la salud del consumidor.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- HERNÁNDEZ, R., FERNANDEZ, C., & BAPTISTA, M. (2014). Metodología de la Investigación. México: Mc Graw Hill.
- Informe 008-2018-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM-KCV
- Ley N° 30063 (2013). Ley de Creación del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES). Diario Oficial el peruano.
- Organización Panamericana de la Salud. (2012). Food Safety La seguridad Alimentaria como Política Pública. En L. E. MARTÍ, & G. J. SEQUEIRA, Implementación de una Política Pública en Seguridad Alimentaria (págs. 77-143).
- OBENCHAIN, J., & SPARK, A. (2016). Food Police. New York: CRC Press.
- PAPADOPOULOS, A., SAGEANT, J., MAJOWICZ, S., SHELDRIK, B., MCKEEN, C., WILSON, J., & DEWEY, C. (2012). fortaleciendo la confianza pública en el Sistema Regulatorio de Inocuidad Alimentaria. Health Police, 98-103.
- WILLAM ARTURO PARI HILASACA, Políticas públicas de inocuidad alimentaria implementadas en el Perú en los años 1998 – 2017
- PAPADOPOULOS, A., (2010). Reducing the impac of foodborne illness. The University of Guelph.
- SANIPES - El ABC de la inocuidad», s. f.
- SANIPES - Alerta sanitaria», s. f.
- TAM, W., & DALI, Y. (2005). Food Safety and the Development of Regulatory institutions in China. Asian Perspective, 29(4), 5-36.
- UNNEVEHR, L. (2002). Food Safety Policy. The Agricultural & Food Policy Center.
- UNNEVEHR, L. (2015). Food safety in developing countries: Moving beyond exports
- VARGAS BEAL, X. (2010). ¿Cómo hacer investigación cualitativa? Mexico: ITESO.
- Codex Alimentarius. (s.f.). Sobre el Codex. Recuperado el 29 de junio de 2017, de Fao.org: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/about-codex/es/>
- Dirección General de Salud Ambiental. (s.f.). Acerca de la DIGESA | DIGESA. Recuperado el 10 de junio de 2017, de Digesa.minsa.gob.pe: <http://www.digesa.minsa.gob.pe/institucional1/institucional.asp>
- Dirección General de Salud Ambiental. (s.f.). COMPIAL | DIGESA. Recuperado el 10 de junio de 2017, de Digesa.minsa.gob.pe: <http://www.digesa.minsa.gob.pe/compial/compial.asp>
- FAO. (1996). Cumbre Mundial sobre la Alimentación. Recuperado el 21 de junio de 2017, de http://www.fao.org/wfs/index_es.htm
- FAO. (s.f.). Definiciones para el Codex Alimentarius. Recuperado el 18 de junio de 2017, de <http://www.fao.org/docrep/w5975s/w5975s08.htm>
- Organización Mundial de la Salud, (2007). Organización Mundial de la Salud. Obtenido de Comunicado de Prensa: <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2007/pr39/es/>

Enlaces de Internet

- <https://elcomercio.pe/lima/sucesos/prohiben-conservas-chinas-enlatados-parasitos-noticia-477232>.
- <https://rpp.pe/economia/economia/por-que-las-conservas-chinas-de-caballa-tienen-gusanos-parasitos-noticia-1090714>
- http://www.cepes.org.pe/sites/default/files/seg_alimentaria_peru.pdf
- (<http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>).
- (<https://www.cepal.org/es/enfoques/malnutricion-ninos-ninas-america-latina-caribe>)(Caribe, 2017).
- <http://www.fao.org/food-safety/es/>
- http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/comagric/codex/pdf/calidad.pdf
- <http://www.qaliwarma.gob.pe/quienes-somos>.
- <http://centrocastelmonte.com/las-bpm-y-la-inocuidad-de-los-alimentos.html>

ANEXOS

ANEXO 1: LEY DE CREACION DE QALI WARMA

467232

NORMAS LEGALES

El Peruano
Lima, jueves 31 de mayo de 2012

De conformidad con las atribuciones y disposiciones previstas en la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; la Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, la Ley N° 27658, Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado, y el Decreto Supremo N° 002-2012-MIDIS; Con el voto aprobatorio del Consejo de Ministros;

DECRETA:

Artículo 1.- Extinción del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria - PRONAA

Extíngase el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria - PRONAA del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y el Programa Integral de Nutrición, en un plazo que no excederá el 31 de diciembre de 2012 respecto a la ejecución de sus prestaciones, y el 31 de marzo de 2013 para el cierre contable, financiero y presupuestal.

Artículo 2.- Comisión Especial

Encárguese a una Comisión Especial del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social la conducción del proceso a que se refiere el artículo precedente.

La Comisión Especial antes referida será constituida mediante Resolución Ministerial del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social dentro de los cinco días hábiles siguientes a la dación del presente decreto supremo y dependerá del Despacho Viceministerial de Prestaciones Sociales de ese Sector.

Artículo 3.- Vigencia

La presente norma entra en vigencia al día siguiente de su publicación.

Artículo 4.- Refrendo

El presente Decreto Supremo será refrendado por el Presidente del Consejo de Ministros y la Ministra de Desarrollo e Inclusión Social.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS

Primera.- Lineamientos del proceso de extinción

Autorícese al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social a aprobar, mediante resolución ministerial, los lineamientos necesarios para el adecuado cumplimiento de lo dispuesto por el presente decreto supremo, incluyendo los procesos de liquidación y cierre que correspondan conforme a la legislación vigente.

Segunda.- Mantenimiento de las prestaciones

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social dispondrá los mecanismos necesarios y aprobará los dispositivos pertinentes para garantizar la atención oportuna a los usuarios del Programa Nacional de Asistencia Alimentaria - PRONAA durante el ejercicio 2012.

Tercera.- Tercerización

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social podrá contratar con cargo al presupuesto institucional del pliego, los servicios especializados de personas naturales o jurídicas para llevar a cabo el proceso de extinción del Programa de acuerdo a la legislación vigente, sin demandar recursos adicionales al Tesoro Público.

Cuarta.- Otras medidas

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social propondrá las medidas necesarias, en el marco de lo prescrito en los artículos 4 y 5 del Decreto de Urgencia N° 001-2012.

DISPOSICION COMPLEMENTARIA FINAL

Única.- Modificación del Reglamento de Organización y Funciones

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social propondrá la modificación de su Reglamento de Organización y Funciones conforme a lo dispuesto en el presente Decreto Supremo.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA DEROGATORIA

Única.- Deróguense todas aquellas disposiciones que se opongan a lo establecido en la presente norma o limiten su aplicación.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los treinta días del mes de mayo del año dos mil doce.

OLLANTA HUMALA TASSO
Presidente Constitucional de la República

OSCAR VALDÉS DANCUART
Presidente del Consejo de Ministros

CAROLINA TRIVELLI ÁVILA
Ministra de Desarrollo e Inclusión Social

795431-2

Crean el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

DECRETO SUPREMO N° 008-2012-MIDIS

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

CONSIDERANDO:

Que, conforme a lo dispuesto en el artículo 4 de la Constitución Política del Perú, es objetivo de la comunidad y del Estado otorgar protección a los grupos sociales especialmente vulnerables, en especial a las niñas y niños;

Que, la Ley N° 29792 crea el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, determinando su ámbito, competencias, funciones y estructura orgánica básica, con el objetivo de mejorar la calidad de vida de la población en situación de vulnerabilidad y pobreza, promover el ejercicio de sus derechos, el acceso a oportunidades y el desarrollo de sus propias capacidades, garantizando su inclusión en el desarrollo nacional;

Que, de acuerdo al artículo 4 de la Ley N° 28044, Ley General de Educación, la educación como servicio público, es gratuita cuando es ofrecida por el Estado en todos sus niveles y modalidades y se complementa en la Educación Inicial y Primaria obligatoriamente, entre otros, con programas de alimentación;

Que, de acuerdo a lo establecido en el inciso c) del artículo 13 de la Ley citada, la inversión mínima por alumno en alimentación es un factor que, entre otros, interactúa para el logro de la calidad en la educación, mejorando la asistencia y atención en clases;

Que, adicionalmente diferentes estudios demuestran que los programas de alimentación escolar pueden contribuir al aprendizaje de las niñas y niños que asisten a la escuela, evitando el hambre e incrementando sus capacidades cognitivas;

Que, la creación de un programa de alimentación escolar, además de ser acorde al marco normativo vigente antes descrito, debe considerar en su diseño no sólo la garantía de calidad, sino además, la adecuación a los hábitos de consumo locales, involucrando en su gestión a la comunidad educativa para hacerlo sostenible y promover su diversificación;

Que, en atención a lo expuesto y en el marco de la normativa señalada, resulta de interés nacional crear el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma como programa social del Estado a cargo del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, para brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para las niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los 3 años de edad y del nivel de educación primaria de la Educación Básica en instituciones educativas públicas;

Que, de acuerdo con lo dispuesto por el numeral 38.1 del artículo 38 de la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo, los programas y proyectos especiales son creados en el ámbito de competencia del Poder Ejecutivo, en un ministerio o en un organismo público, mediante decreto supremo con el voto aprobatorio del Consejo de Ministros;

De conformidad con las atribuciones y disposiciones previstas en la Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo; la Ley N° 29792, Ley de Creación, Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social; y su Reglamento de Organización y Funciones, aprobado mediante Decreto Supremo N° 001-2011-MIDIS; y con la opinión favorable de la Secretaría de Gestión Pública de la Presidencia del Consejo de Ministros;

Con el voto aprobatorio del Consejo de Ministros;

DECRETA:

Artículo 1.- Creación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

Créase el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma como programa social del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niñas y niños del nivel de educación inicial a partir de los 3 (tres) años de edad y del nivel de educación primaria de la Educación Básica en instituciones educativas públicas.

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tendrá una vigencia de 3 (tres) años, luego de los cuales el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, previa evaluación de impacto, propondrá, de ser el caso su implementación como política pública.

Artículo 2.- Objetivo General

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tiene como objetivo general garantizar un servicio alimentario para niñas y niños de instituciones educativas públicas en el nivel de educación inicial a partir de los 3 (tres) años de edad y en el nivel de educación primaria.

Artículo 3.- Objetivos específicos

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tiene los siguientes objetivos específicos:

- Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.
- Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia.
- Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa.

Artículo 4.- Funciones

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma tiene las siguientes funciones generales:

- Brindar un servicio alimentario diversificado de calidad a través de distintos actores, tales como la comunidad educativa organizada, el sector privado y los gobiernos locales, entre otros, implementando modelos de gestión adecuados al entorno y las características de los usuarios.
- Favorecer el incremento de capacidades para la manipulación de alimentos y el conocimiento y revalorización del patrimonio alimentario regional y local, constituido por prácticas, hábitos de consumo y productos de las zonas de intervención.
- Promover la intervención articulada de sectores y niveles de gobierno, organismos y programas que compartan o complementen los objetivos del Programa.
- Promover la participación y cooperación de la comunidad educativa, las organizaciones sociales y el sector privado en la implementación de las modalidades de gestión y atención de los servicios del Programa.

Artículo 5.- Ámbito y usuarios

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma interviene en todo el territorio nacional a través de las instituciones educativas públicas, con especial énfasis en las zonas en situación de pobreza y pobreza extrema.

Son usuarios del servicio que brinda el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, conforme a sus lineamientos y directivas, las niñas y niños en el nivel de educación inicial a partir de los 3 (tres) años de edad y en el nivel de educación primaria de las instituciones educativas públicas.

Artículo 6.- Modalidades de gestión

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, conforme a las directivas que implemente, brinda atención alimentaria diversificada a sus usuarios a través de las siguientes modalidades de gestión:

- Comités de Alimentación Escolar constituidos por integrantes de la comunidad educativa, que presta el servicio alimentario de acuerdo a los recursos, protocolos y directivas que le transfiere el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

- Participación de entidades de la sociedad civil, sector privado y organizaciones no gubernamentales.
- Intervenciones articuladas de oficinas desconcentradas del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma con gobiernos locales.
- Otras que se aprueben.

Artículo 7.- Organización del Programa

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma estará a cargo de un(a) director(a) ejecutivo(a) designado(a) mediante resolución ministerial del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, cuyas funciones se establecen en el manual de operaciones respectivo.

Su organización y mecanismos de articulación con otros sectores y niveles de gobierno, sociedad civil, cooperación internacional y el sector privado, entre otros, se desarrollarán en el respectivo manual de operaciones que se apruebe por resolución ministerial y en las directivas que correspondan.

Artículo 8.- Financiamiento

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma es financiado por el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social con cargo a su presupuesto institucional y constituirá una Unidad Ejecutora del pliego Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, siguiendo el procedimiento previsto en la Ley N° 28411, en el marco de las normas sobre equilibrio del presupuesto del Sector Público, sin demandar recursos adicionales al Tesoro Público.

Asimismo, podrá ser financiado con recursos provenientes de la cooperación no reembolsable, nacional o internacional conforme con la normatividad vigente, y otras fuentes de financiamiento.

Los gobiernos regionales y locales, la comunidad educativa, el sector privado y la cooperación internacional podrán colaborar en la implementación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, conforme con las directivas que este establezca.

Artículo 9.- Vigencia

La presente norma entra en vigencia al día siguiente de su publicación.

Artículo 10.- Refrendo

El presente Decreto Supremo será refrendado por el Presidente del Consejo de Ministros y la Ministra de Desarrollo e Inclusión Social.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS

PRIMERA.- Manual de Operaciones

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, mediante resolución ministerial, aprobará en un plazo no mayor a 60 (sesenta) días hábiles posteriores a la vigencia del presente decreto supremo, el manual de operaciones que corresponde al Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

SEGUNDA.- Transparencia

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, aprobará las medidas necesarias para asegurar que el cumplimiento de los objetivos propuestos por el Programa, se realice en el marco de las políticas nacionales en materia de transparencia.

En el portal del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, los ciudadanos tendrán acceso, como mínimo, a la información financiera, administrativa, metas y logros del Programa.

TERCERA.- Normas complementarias

Autorícese al Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social a aprobar mediante resolución ministerial, las normas complementarias necesarias para la adecuada implementación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma.

CUARTA.- Modificación del Reglamento de Organización y Funciones

El Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, en un plazo que no excederá de los 30 (treinta) días hábiles posteriores a la vigencia del presente Decreto Supremo, propondrá la modificación de su Reglamento de Organización y Funciones conforme a lo dispuesto en el presente dispositivo.

ANEXO 2: LEY N° 30063 CREACION DE SANIPES

467234

NORMAS LEGALES

El Peruano
Lima, jueves 31 de mayo de 2012

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA.- Implementación del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma

El Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, como Unidad Ejecutora, se implementará progresivamente para garantizar la prestación de sus servicios a los usuarios desde el primer día del año escolar 2013, conforme con los lineamientos y estrategias que apruebe el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social y las directivas que establezca el Programa.

Para tal efecto, el Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social deberá prever, durante la etapa de formulación presupuestaria, los recursos necesarios para procurar la operatividad del Programa.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA DEROGATORIA

ÚNICA.- Deróguense todas aquellas disposiciones que se opongan a lo establecido en la presente norma o limiten su aplicación.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los treinta días del mes de mayo del año dos mil doce.

OLLANTA HUMALA TASSO
Presidente Constitucional de la República

OSCAR VALDÉS DANCUART
Presidente del Consejo de Ministros

CAROLINA TRIVELLI ÁVILA
Ministra de Desarrollo e Inclusión Social

795431-3

EDUCACIÓN

Aprueban Bases de la XXII Feria Escolar Nacional de Ciencia y Tecnología - FENCYT 2012

RESOLUCIÓN VICEMINISTERIAL N° 0020-2012-ED

Lima, 30 de mayo de 2012

CONSIDERANDO:

Que, según el artículo 79 y el literal a) del artículo 80 de la Ley N° 28044, Ley General de Educación, el Ministerio de Educación es el órgano de Gobierno Nacional que tiene por finalidad definir, dirigir y articular la política de educación, cultura, recreación y deporte, en concordancia con la política general del Estado, teniendo dentro de sus funciones, definir, dirigir, regular y evaluar, en coordinación con las regiones, la política educativa y pedagógica nacional y establecer políticas específicas de equidad;

Que, mediante la Resolución Ministerial N° 0622-2011-ED se aprobó la Directiva para el Desarrollo del Año Escolar 2012 en las Instituciones Educativas de Educación Básica y Técnico Productiva, cuyo objetivo es establecer los lineamientos nacionales, normas y orientaciones en cuyo marco, los Gobiernos Regionales, sus instancias de gestión educativa descentralizada y las Instituciones Educativas de Educación Básica y Técnico Productiva efectuarán la planificación, organización y regulación de sus actividades educativas durante el año escolar 2012;

Que, el numeral VII.4 "Promoción de la Cultura y el Deporte", de la Directiva para el Desarrollo del Año Escolar 2012, establece que entre las actividades nacionales programadas para el año 2012 en las que participan instituciones educativas públicas y privadas, se han incluido entre otras, a la Feria Nacional de Ciencia y Tecnología 2012;

Que, la Feria Nacional de Ciencia y Tecnología permite a los estudiantes de todos los niveles educativos, desarrollar experiencias en la modalidad de "educación por proyectos", permitiendo que gradualmente el aprendizaje por la investigación ocupe un papel más importante en la educación peruana;

Que, el Convenio Específico de Cooperación suscrito de una parte, por el Consejo Nacional de Ciencia, Tecnología e

Innovación Tecnológica y por la otra, INTEL Semiconductores del Perú S.A., tiene como objetivos, concretar la participación de los jóvenes ganadores de la XXII Feria Escolar Nacional de Ciencia y Tecnología - FENCYT 2012 en INTEL ISEF, así como realizar la capacitación de los docentes a través del Programa a nivel regional;

Que, el artículo 53 del Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Educación aprobado por Decreto Supremo N° 006-2012-ED, establece que la Dirección de Promoción Escolar, Cultura y Deporte, dependiente del Viceministerio de Gestión Pedagógica, tiene entre otras funciones, planificar, organizar, monitorear y evaluar concursos, festivales, campeonatos, juegos deportivos, juegos florares, olimpiadas de actividades culturales, artísticas, científicas, tecnológicas, deportivas y recreativas en coordinación con las direcciones pertinentes;

Que, en tal sentido, resulta necesario aprobar las Bases de la XXII Feria Escolar Nacional de Ciencia y Tecnología - FENCYT 2012, a fin de fomentar el desarrollo de la ciencia, tecnología e innovación en las instituciones educativas del país; así como, la organización y participación en actividades científicas juveniles;

De conformidad con lo dispuesto en el Decreto Ley N° 25762, Ley Orgánica del Ministerio de Educación, modificado por la Ley N° 26510, y en el Decreto Supremo N° 006-2012-ED, que aprobó el Reglamento de Organización y Funciones (ROF) y el Cuadro para Asignación de Personal (GAP) del Ministerio de Educación;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Aprobar las Bases de la XXII Feria Escolar Nacional de Ciencia y Tecnología - FENCYT 2012, que forman parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2.- Encargar a la Dirección de Promoción Escolar, Cultura y Deporte, a las Direcciones y Gerencias Regionales de Educación, a las Unidades de Gestión Educativa Local e Instituciones Educativas, el adecuado cumplimiento de la presente Resolución.

Artículo 3.- Disponer que la Oficina de Prensa publique la presente Resolución así como las Bases aprobadas en el artículo 1 precedente, en el Portal Institucional del Ministerio de Educación (www.minedu.gob.pe/normatividad/), en la misma fecha de su publicación en el Diario Oficial "El Peruano".

Regístrese, comuníquese y publíquese.

JOSÉ MARTÍN VEGAS TORRES
Viceministro de Gestión Pedagógica

795171-1

Oficializan autorización y registro de la Empresa Evaluadora con fines de Acreditación S.A.C. como Entidad Evaluadora Externa

SINEACE
Consejo Superior

RESOLUCIÓN N° 028-2012-SINEACE/P

Lima, 9 de mayo de 2012

VISTO:

El Oficio N° 227-2012-CONEAU/P de 28 de marzo del 2012, que remite al Consejo de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad de la Educación Superior Universitaria.

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 5° de la Ley N° 28740, establece que el Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE) tiene por finalidad garantizar a la sociedad que las instituciones educativas y privadas ofrezcan un servicio de calidad, con el propósito de optimizar los factores que inciden en los aprendizajes y en el desarrollo de las destrezas y competencias necesarias para alcanzar mejores niveles de calificación profesional y desarrollo laboral;

GOBIERNOS LOCALES

MUNICIPALIDAD METROPOLITANA DE LIMA

Ordenanza N° 1716.- Aprueban Ordenanza que modifica y adecua el TUPA de la Municipalidad Metropolitana de Lima **499049**

Ordenanza N° 1717.- Desafectan uso del suelo calificado como área de recreación y le asignan el uso de vivienda, a terreno ubicado en el distrito de San Juan de Lurigancho, provincia y departamento de Lima **499050**

MUNICIPALIDAD DE BREÑA

D.A. N° 006-2013-DA/MDB.- Disponen embanderamiento general de inmuebles del distrito **499050**

MUNICIPALIDAD DE CARABAYLLO

Ordenanza N° 284/MDC.- Autorizan realización de sorteo público denominado "En estas Fiestas Patrias ponte al día en tu Impuesto Predial y Arbitrios Municipales y llévate fabulosos premios" **499051**

D.A. N° 006-2013/MDC.- Aprueban Bases del Sorteo Público denominado "En estas Fiestas Patrias ponte al día en tu Impuesto Predial y Arbitrios Municipales y llévate fabulosos premios" **499052**

MUNICIPALIDAD DE COMAS

Ordenanza N° 389-MDC.- Establecen beneficios tributarios para predios con uso mercados y/o centro de abastos del Distrito de Comas, y otorgan beneficio de pronto pago por arbitrios municipales 2013 **499053**

MUNICIPALIDAD DE INDEPENDENCIA

Acuerdo N° 066-2013-MDI.- Declaran de interés propuesta de iniciativa privada denominada "Centro Deportivo y Comercial Chinchaysuyo" **499054**

MUNICIPALIDAD DE JESUS MARIA

Ordenanza N° 415-MDJM.- Aprueban beneficios para pago de deudas tributarias y administrativas **499059**

MUNICIPALIDAD DE PACHACÁMAC

Ordenanza N° 122-2013-MDP/C.- Aprueban beneficio de amnistía tributaria y no tributaria en el distrito **499059**

MUNICIPALIDAD DE SAN ISIDRO

Ordenanza N° 352-MSI.- Aprueban el Plan Urbano Distrital 2012 - 2022 del distrito de San Isidro **499061**

MUNICIPALIDAD DE SAN JUAN DE LURIGANCHO

D.A. N° 017.- Disponen embanderamiento general de inmuebles de la jurisdicción del distrito **499062**

MUNICIPALIDAD DE VILLA EL SALVADOR

Ordenanza N° 280-MVES.- Prorrogan plazo de suspensión temporal de la emisión de permisos de operación a nuevas personas jurídicas que deseen dar la prestación del servicio de transporte público especial de pasajeros y carga en vehículos menores en el distrito **499063**

Ordenanza N° 281-MVES.- Aprueban régimen de incentivos tributarios, administrativos y de sanciones en la jurisdicción del distrito de Villa El Salvador **499064**

PROVINCIAS

MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DEL CALLAO

Ordenanza N° 011-2013.- Modifican el Reglamento de Organización y Funciones de la Municipalidad Provincial del Callao **499065**

PODER LEGISLATIVO

CONGRESO DE LA REPUBLICA

LEY N° 30063

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

POR CUANTO:

El Congreso de la República
Ha dado la Ley siguiente:

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA;

Ha dado la Ley siguiente:

LEY DE CREACIÓN DEL ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES)

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente Ley tiene por objeto desarrollar el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

y garantizar la inocuidad en toda la cadena productiva de los productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico, mediante la certificación sanitaria de calidad, fortaleciendo la autoridad sanitaria pesquera, elevándola a niveles de competitividad técnica y científica, con el propósito de proteger la vida y la salud pública.

Artículo 2. Creación, naturaleza y objeto

Créase el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) como organismo técnico especializado adscrito al Ministerio de la Producción, encargado de normar, supervisar y fiscalizar las actividades de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito de su competencia.

Dicho organismo tiene personería jurídica de derecho público interno, con autonomía técnica, funcional, económica, financiera y administrativa. Constituye pliego presupuestal.

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) tiene por objeto lograr una eficaz administración que establezca aspectos técnicos, normativos y de vigilancia en materia de inocuidad y de sanidad de los alimentos y de piensos de origen pesquero y acuícola, con la finalidad de proteger la salud pública.

Artículo 3. Ámbito de competencia

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) tiene competencia para normar, supervisar y fiscalizar los servicios de sanidad e inocuidad pesquera, acuícola y de piensos de origen hidrobiológico, en el ámbito nacional, así como aquellos servicios complementarios y

vinculados que brinden los agentes públicos o privados relacionados con el sector de la pesca, enmarcados en las medidas y normas sanitarias y fitosanitarias internacionales.

Entiéndese que se encuentra comprendido dentro del ámbito del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) el procesamiento pesquero, las embarcaciones, la infraestructura pesquera, el embarque, y otros bienes y actividades vinculados a la presente Ley.

Artículo 4. Domicilio

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) tiene domicilio legal y sede principal en Lima o en el Callao, y puede establecer oficinas desconcentradas en cualquier lugar del territorio nacional.

TÍTULO II

ÓRGANO Y FUNCIONES

CAPÍTULO I

ESTRUCTURA ORGÁNICA

Artículo 5. Estructura orgánica

Para el cumplimiento de sus fines, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) cuenta con la siguiente estructura orgánica:

- a. Consejo directivo.
- b. Director ejecutivo.
- c. Órgano de control.
- d. Secretaría general.
- e. Órganos de administración interna.
- f. Órganos de línea.
- g. Órganos desconcentrados.

Los requisitos, la designación, el plazo de vigencia, la remoción y los impedimentos para ejercer los cargos señalados precedentemente se establecen en el reglamento.

CAPÍTULO II

CONSEJO DIRECTIVO

Artículo 6. Consejo directivo

El consejo directivo es el órgano máximo del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) encargado de aprobar las políticas de su administración. Está integrado por un (1) representante del Despacho Viceministerial de Pesquería del Ministerio de la Producción, quien lo presidirá; un (1) representante del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo; un (1) representante del Ministerio de Salud; un (1) representante de las universidades públicas y privadas, designado por la Asamblea Nacional de Rectores del Perú; un (1) representante de los gobiernos regionales; un (1) representante de la Autoridad Nacional del Agua (ANA) y por el director ejecutivo.

Los miembros del consejo directivo perciben dietas.

Artículo 7. Funciones del consejo directivo

Las funciones del consejo directivo son:

- a. Dirigir y supervisar el cumplimiento de los fines institucionales de acuerdo a la política, los objetivos y las metas fijadas por el Ministerio de la Producción;
- b. Aprobar los reglamentos, protocolos y directivas, y demás disposiciones, en el ámbito de su competencia;
- c. Aprobar el plan estratégico de inspección, supervisando y evaluando su ejecución; y
- d. Ejercer las demás funciones que establezca el Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

Artículo 8. Director ejecutivo

El director ejecutivo desempeña funciones ejecutivas. Es designado por resolución suprema a propuesta del Ministro de la Producción. El cargo es remunerado.

La designación del director ejecutivo del SANIPES está

sujeta a mecanismos objetivos de evaluación y selección, que aseguren la idoneidad profesional y la especialidad requerida para el ejercicio del cargo y la inexistencia de incompatibilidades o de conflictos de interés.

El cargo de director ejecutivo se ejerce por el plazo máximo de tres (3) años, renovables por una sola vez de manera continua.

CAPÍTULO III

FUNCIONES

Artículo 9. Funciones

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) tiene las siguientes funciones:

- a. Proponer la política sanitaria pesquera al Ministerio de la Producción;
- b. Formular, actualizar y aprobar reglamentos autónomos, protocolos y directivas, entre otras normas, en el ámbito de su competencia, vinculados a aspectos sanitarios de inocuidad que regulan la captura, extracción, preservación, cultivo, desembarque, transporte, procesamiento, importación y comercialización interna y externa del pescado, de productos pesqueros, acuícolas y de piensos de origen hidrobiológico;
- c. Planificar, organizar, dirigir, ejecutar y evaluar las actividades de inspección, vigilancia y control sanitarios de inocuidad en el ámbito de la explotación de los recursos pesqueros, acuícolas y de piensos, en concordancia con los dispositivos legales nacionales e internacionales, así como con las normas sectoriales aprobadas por el Ministerio de la Producción;
- d. Realizar la vigilancia sanitaria y de inocuidad de la captura, extracción, recolección, transporte, procesamiento y comercialización de productos hidrobiológicos, así como de las condiciones sanitarias de los lugares de desembarque de dichos productos, en concordancia con las normas y los dispositivos legales correspondientes;
- e. Conducir y mantener, dentro del ámbito de su competencia, el sistema de trazabilidad del producto, los servicios, entre otros, en coordinación con las demás autoridades competentes, con fines de rastreabilidad;
- f. Gestionar la equivalencia internacional de la normativa sanitaria con las normas nacionales, para su reconocimiento por parte de los países con los que se comercializan alimentos pesqueros acuícolas y piensos;
- g. Celebrar convenios y contratos con entidades públicas nacionales o extranjeras;
- h. Otorgar la Certificación Oficial Sanitaria y de Inocuidad de los recursos y/o productos pesqueros, acuícolas y de piensos hidrobiológicos, dentro de su competencia;
- i. Emitir protocolos de normas sanitarias para su cumplimiento, así como permisos, licencias, autorizaciones y concesiones en los ámbitos pesquero y acuícola;
- j. Crear oficinas desconcentradas;
- k. Formular, orientar y coordinar la ejecución de los planes y desarrollar investigaciones científicas y tecnológicas;
- l. Coordinar y articular esfuerzos con las demás autoridades sanitarias del país;
- m. Coordinar con los gobiernos regionales y gobiernos locales acciones de capacitación, como una medida de prevención sanitaria pesquera;
- n. Administrar el sistema sancionador relacionado con el incumplimiento o la transgresión de la norma sanitaria o de calidad sectorial; y
- ñ. Otras que se establezcan en los reglamentos y disposiciones complementarias a la presente Ley.

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) tiene la potestad exclusiva de dictar, en el ámbito de su competencia, reglamentos y otras normas referidas a la certificación sanitaria de la calidad de los recursos y/o productos pesqueros y acuícolas.

CAPÍTULO IV

SUPERVISIÓN, FISCALIZACIÓN Y CERTIFICACIÓN

Artículo 10. Supervisión y fiscalización

Además de la función normativa reguladora, el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) ejerce la función de vigilancia sanitaria, control, certificadora y rastreabilidad.

La función de vigilancia sanitaria comprende la facultad de verificar el cumplimiento de las obligaciones legales y/o técnicas por parte de las empresas o actividades supervisadas, así como la facultad de verificar el cumplimiento de cualquier mandato o resolución emitidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) o el Ministerio de la Producción, y de cualquier otra obligación que se encuentre a cargo de la entidad o actividad supervisadas.

Las funciones establecidas en el presente título, a excepción de la normativa, pueden ser ejercidas a través de terceros, en lo que corresponda.

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) establece los criterios y procedimientos específicos para la calificación y clasificación de los terceros que pueden ejercer dichas funciones, así como los procedimientos para la contratación, designación y ejecución de las tareas de supervisión que realicen.

Artículo 11. Certificación internacional

El Ministerio de la Producción, en coordinación con el Ministerio de Relaciones Exteriores, se encarga de realizar las gestiones y los trámites necesarios para acreditar oficialmente, a nivel internacional, al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) como la autoridad responsable de la Certificación Oficial Sanitaria y de Calidad de los recursos y/o productos hidrobiológicos.

Artículo 12. Inspecciones

Las acciones de vigilancia y control sanitarios y de calidad de las actividades pesqueras y acuícolas son ejercidas mediante la supervisión (inspección y/o auditorías), el control de actos prohibidos y la inspección de productos.

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), dentro del ámbito de sus funciones, establece el régimen de supervisión, a través del cual los supervisados deben presentar la documentación que acredite que sus actividades y/o instalaciones cumplen con la normatividad sanitaria y con los compromisos asumidos.

Artículo 13. Apoyo de la fuerza pública, de los sectores, gobiernos regionales, municipios y de la ciudadanía

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) puede requerir el auxilio de la fuerza pública para el desempeño de sus funciones, el que es prestado de inmediato, bajo responsabilidad, sin demanda de recursos públicos.

Las autoridades sectoriales, así como los gobiernos regionales y gobiernos locales que, en el ejercicio de sus funciones, tomen conocimiento del incumplimiento de las normas sanitarias pesqueras que son materia de fiscalización por parte del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) deben, en el término de la distancia, poner tal situación en conocimiento de dicha dependencia. Asimismo, deben brindar, junto con la ciudadanía en general, el apoyo y las facilidades necesarias para el adecuado cumplimiento de las funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

CAPÍTULO V

RÉGIMEN SANCIONADOR

Artículo 14. Régimen sancionador

Las infracciones son consideradas como muy graves, graves y leves.

- a. Las infracciones muy graves son sancionadas con multas superiores a trescientas (300) unidades impositivas tributarias UIT, siempre que las mismas no superen el 10% de las ventas o de los ingresos brutos percibidos por el infractor en

el ejercicio inmediato anterior a la resolución de sanción.

- b. Las infracciones graves son sancionadas con multas superiores a cincuenta (50) UIT y hasta trescientas (300) UIT, siempre que las mismas no superen el 10% de las ventas o de los ingresos brutos percibidos por el infractor en el ejercicio inmediato anterior a la resolución de sanción.
- c. Las infracciones leves son sancionadas con multas superiores a una (1) UIT y hasta cincuenta (50) UIT, siempre que las mismas no superen el 10% de las ventas o de los ingresos brutos percibidos por el infractor en el ejercicio inmediato anterior a la resolución de sanción.

La determinación de las sanciones debe fundamentarse en la afectación a la salud, al ambiente, en su potencialidad o certeza de daño, en la extensión de sus efectos y en otros criterios que puedan ser definidos por el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES).

Adicionalmente, en función de la gravedad, la autoridad administrativa puede ordenar el decomiso y la revocación temporal o definitiva del título habilitante, sin perjuicio de la adopción de medidas cautelares o correctivas.

El pago de la multa no importa ni significa la convalidación de la situación irregular.

El infractor que realice actividades sin contar con título habilitante, independientemente de la sanción a que se haga acreedor, está obligado a pagar los derechos correspondientes por todo el tiempo que operó irregularmente.

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) es la autoridad competente para regular y aplicar el régimen sancionador, en primera instancia.

Mediante normas complementarias se desarrollan las infracciones y sanciones aplicables, así como la escala de multas, habilitándose su tipificación, en el caso de infracciones previamente reguladas, conforme a lo previsto en el inciso 4 del artículo 230 de la Ley 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General.

Artículo 15. Cuantía

La cuantía de la sanción que se imponga se gradúa de acuerdo a la Ley 27444, Ley del Procedimiento Administrativo General. El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), mediante resolución de su consejo directivo, puede actualizar los máximos y mínimos señalados en el artículo anterior, a fin de mantener el nivel de la sanción económica, previa opinión favorable del Ministerio de la Producción.

Artículo 16. Ejecución coactiva

La ejecución de la cobranza de multas previstas por la presente Ley es encargada al ejecutor coactivo.

TÍTULO III

RÉGIMEN ECONÓMICO

Artículo 17. Recursos

Constituyen recursos del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES):

- a. Los recursos directamente recaudados;
- b. Los montos que se le asignen conforme a la Ley Anual de Presupuesto;
- c. Las asignaciones, donaciones, los legados, las transferencias u otros aportes por cualquier título provenientes de personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras;
- d. Los montos por concepto de multas que, en el ejercicio de sus funciones, imponga el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), constituyen recursos directamente recaudados de dicho pliego; y
- e. Otros que se obtengan por cualquier título.

TÍTULO IV

DEL RÉGIMEN LABORAL

Artículo 18. Régimen laboral

El personal del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) está sujeto al régimen laboral

de la actividad privada, hasta su incorporación a una normatividad legal distinta.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS

PRIMERA. Transferencia de funciones

Transfírense las funciones del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), correspondientes a la Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera; así como los bienes, pasivos, y personal, dentro del plazo de sesenta (60) días, contado desde la aprobación del reglamento de la presente Ley.

El personal a ser transferido mantiene el régimen laboral originario, sin que sus derechos se vean afectados por esta transferencia.

SEGUNDA. Transferencia presupuestal

El Instituto Tecnológico de la Producción (ITP) transfiere al Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), los recursos presupuestales que correspondan a las funciones transferidas de la Dirección General del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera. Dicha transferencia es aprobada por decreto supremo, refrendado por los ministros de Economía y Finanzas y de la Producción.

TERCERA. Transparencia

El Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) informa al Ministerio de la Producción sobre las acciones que viene ejecutando de acuerdo con sus competencias. El reglamento establece la periodicidad de entrega de la información.

CUARTA. Aprobación de instrumentos de gestión

El Reglamento de Organización y Funciones (ROF) del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) se aprueba por decreto supremo, con el voto aprobatorio del Consejo de Ministros, en el plazo de sesenta (60) días hábiles, contado a partir de la entrada en vigencia de la presente Ley.

El Cuadro para Asignación de Personal (CAP) y el Presupuesto Analítico de Personal (PAP) del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) deben aprobarse en el plazo de sesenta (60) y setenta y cinco (75) días hábiles, respectivamente, contado a partir del día siguiente de aprobado su Reglamento de Organización y Funciones (ROF).

La escala remunerativa del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES) debe ser aprobada por el Ministerio de Economía y Finanzas, conforme a la cuarta disposición transitoria del Texto Único Ordenado de la Ley 28411, Ley General del Sistema Nacional de Presupuesto, aprobado por Decreto Supremo 304-2012-EF.

En tanto se aprueba el Reglamento de Organización y Funciones del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), este continúa normando sus actividades con arreglo a las disposiciones actualmente vigentes, en lo que resulten aplicables.

QUINTA. Adecuación de normas en el sector

El Ministerio de la Producción adecúa las disposiciones reglamentarias vinculadas a las actividades económicas en el sector y al funcionamiento del Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), de acuerdo con lo establecido en la presente Ley, en un plazo no mayor de sesenta (60) días hábiles, contado desde su entrada en vigencia. Dentro de dicho plazo, también adecúa el Reglamento de Organización y Funciones (ROF), el Cuadro de Asignación de Personal (CAP) y el Presupuesto Analítico de Personal (PAP) del Instituto Tecnológico de la Producción (ITP).

SEXTA. Contratación

Autorízase al SANIPES a realizar la contratación de personal mediante concurso público, con cargo a su presupuesto, para lo cual queda exceptuado de las medidas en materia de personal dispuestas por la Ley 29951, Ley de Presupuesto del Sector Público para el Año Fiscal 2013.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA. Vigencia

La presente Ley entra en vigencia el día siguiente de su publicación en el diario oficial El Peruano.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA DEROGATORIA

ÚNICA. Derogatoria de normas

Deróganse los artículos de la Ley 28559, Ley del Servicio Nacional de Sanidad Pesquera-SANIPES; del Decreto Legislativo 1062, que aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos; del Decreto Ley 25977, Ley General de Pesca, en lo que resulte aplicable; y de las normas que se opongan a la presente Ley.

Comuníquese al señor Presidente Constitucional de la República para su promulgación.

En Lima, a los tres días del mes de julio de dos mil trece.

VÍCTOR ISLA ROJAS

Presidente del Congreso de la República

JUAN CARLOS EGUREN NEUENSCHWANDER

Segundo Vicepresidente del Congreso de la República

AL SEÑOR PRESIDENTE CONSTITUCIONAL DE LA REPÚBLICA

POR TANTO:

Mando se publique y cumpla.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los nueve días del mes de julio del año dos mil trece.

OLLANTA HUMALA TASSO

Presidente Constitucional de la República

JUAN F. JIMÉNEZ MAYOR

Presidente del Consejo de Ministros

960071-1

LEY N° 30064

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

POR CUANTO:

El Congreso de la República
Ha dado la Ley siguiente:

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA;
Ha dado la Ley siguiente:

LEY COMPLEMENTARIA PARA LA REESTRUCTURACIÓN ECONÓMICA DE LA ACTIVIDAD DEPORTIVA FUTBOLÍSTICA

TÍTULO I

DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto de la Ley

Es objeto de la presente Ley establecer reglas especiales que faciliten, en el marco de los procedimientos concursales, mecanismos adicionales para procurar una eficiente reestructuración patrimonial de las personas jurídicas dedicadas a la actividad deportiva futbolística.

Artículo 2. Definiciones

A efectos de la presente Ley, se entiende por:

ANEXO 3: DECRETO LEGISLATIVO N° 1062

375002

NORMAS LEGALES

El Peruano

Lima, sábado 28 de junio de 2008

realizada la difusión, caso contrario se presumirá, sin prueba en contrario, que los gastos de difusión han sido asumidos por la sociedad."

"Artículo 262°-I.- Obligación de los fiduciarios a efectuar difusiones para proteger a los accionistas minoritarios.

Los fiduciarios de los patrimonios fideicometidos constituidos con arreglo a lo dispuesto en el Subcapítulo II del Título III, Sección Segunda, de la Ley N° 26702, Ley General del Sistema Financiero, del Sistema de Seguros y Orgánica de la Superintendencia de Banca y Seguros, que tengan por finalidad realizar todas las acciones necesarias para proteger los derechos de los accionistas y promover la entrega de acciones y/o dividendos a sus propietarios, están obligados a difundir, con cargo a dicho patrimonio, la relación de los accionistas que no hubieren reclamado sus acciones y/o de aquellos que no hubieren cobrado sus dividendos o de aquellos cuyas acciones se hubieran encontrado en situación de canje.

Dicha difusión deberá ser efectuada anualmente y durante el segundo trimestre de cada año en la página web de la sociedad y del fiduciario, así como en el Portal del Mercado de Valores de CONASEV. En caso que la sociedad no cuente con página web necesariamente deberá efectuar la difusión en el Portal antes mencionado."

QUINTA.- Derogatorias

Deróguese los artículos 120°, 132° incisos i) y j), 146° inciso b), e) y f), 161°, 344°, 345° y 346° de la Ley del Mercado de Valores, Decreto Legislativo N° 664, y numeral 5 del artículo 262°-A y el artículo 262°-J de la Ley General de Sociedades, así como cualquier otra disposición legal que se oponga a lo establecido en la presente norma.

SEXTA.- Vigencia

El presente Decreto Legislativo entrará en vigencia al día siguiente de su publicación, excepto las modificaciones de los artículos 87°, 209°, 354° y 355° contenidas en la presente norma, así como las modificaciones a la Ley General de Sociedades, las que regirán a partir del 1 de enero de 2009. Asimismo, lo referente a las facultades de autorregulación y administración del fondo de garantía entrará en vigencia conforme a los plazos establecidos en la Única Disposición Transitoria de la presente norma.

POR TANTO:

Mando se publique y cumpla, dando cuenta al Congreso de la República.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los veintisiete días del mes de junio del año dos mil ocho.

ALAN GARCÍA PÉREZ
Presidente Constitucional de la República

JORGE DEL CASTILLO GÁLVEZ
Presidente del Consejo de Ministros

LUIS CARRANZA UGARTE
Ministro de Economía y Finanzas

219809-4

DECRETO LEGISLATIVO N° 1062

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

POR CUANTO:

El Congreso de la República, mediante Ley N° 29157, ha delegado en el Poder Ejecutivo la facultad de legislar sobre determinadas materias, con la finalidad de facilitar la implementación del Acuerdo de Promoción Comercial Perú - Estados Unidos y apoyar la competitividad

económica para su aprovechamiento, encontrándose dentro de las materias comprendidas en dicha delegación la mejora del marco regulatorio, así como la mejora de la competitividad de la producción agropecuaria y de la actividad pesquera y acuícola;

De conformidad con lo establecido en el Artículo 104° de la Constitución Política del Perú;

Con el voto aprobatorio del Consejo de Ministros; y

Con cargo de dar cuenta al Congreso de la República;

Ha dado el Decreto Legislativo siguiente:

DECRETO LEGISLATIVO QUE APRUEBA LA LEY DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

TÍTULO PRELIMINAR

Artículo I.- Finalidad

La presente Ley tiene por finalidad establecer el régimen jurídico aplicable para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el propósito de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria, incluido los piensos, con sujeción al ordenamiento constitucional y jurídico.

Artículo II.- Principios que sustentan la política de inocuidad de los alimentos

1. La política de inocuidad de los alimentos se sustenta fundamentalmente en los siguientes principios, sin perjuicio de la vigencia de otros principios generales del Derecho:

1.1. Principio de alimentación saludable y segura.-

Las autoridades competentes, consumidores y agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria tienen el deber general de actuar respetando y promoviendo el derecho a una alimentación saludable y segura, en concordancia con los principios generales de Higiene de Alimentos del Codex Alimentarius. La inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano es una función esencial de salud pública. y, como tal, integra el contenido esencial del derecho constitucionalmente reconocido a la salud.

1.2. Principio de competitividad.-

Todos los actores de la cadena alimentaria y las autoridades competentes deben procurar la búsqueda de un desarrollo competitivo y responsable, basado en la inocuidad de los alimentos tanto de consumo interno como de exportación, por ser condición indispensable para la competitividad.

1.3. Principio de colaboración integral.-

Las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local, los consumidores y los agentes económicos que participan en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria tienen el deber de colaborar y actuar en forma integrada para contar con alimentos inocuos.

1.4. Principio de responsabilidad social de la industria.-

Los agentes económicos involucrados en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria son los responsables directos de la producción, elaboración y comercialización de alimentos inocuos, saludables y aptos para el consumo humano.

1.5. Principio de transparencia y participación.-

Todos los actores de la cadena alimentaria y, en especial, los consumidores, deben disponer de mecanismos de participación adecuados y de fácil acceso en temas de inocuidad de los alimentos.

Es deber de las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local brindar de manera oportuna, confiable y transparente, toda la información necesaria para que los actores de la cadena alimentaria puedan ejercer dicha participación.

1.6. Principio de decisiones basadas en evidencia científica.-

Las decisiones en materia de inocuidad de los alimentos y las medidas para la gestión de los riesgos alimentarios deben estar sustentados en la evaluación de los riesgos de manera objetiva, transparente e independiente.

1.7. Principio de cautela o de precaución.-

cuando, con respecto a la inocuidad de los alimentos, los datos científicos son insuficientes, no concluyentes o inciertos, o cuando una evaluación científica preliminar hace sospechar que existen motivos razonables para temer efectos potencialmente peligrosos para la salud humana, se podrá adoptar medidas provisionales de gestión del riesgo, las cuales no restringirán el comercio más que lo indispensable para lograr su objetivo, debiendo ser revisadas en un plazo razonable.

1.8. Principio de facilitación del comercio exterior.-

Las autoridades competentes y todos los actores de la cadena alimentaria deben asegurar la inocuidad de los alimentos que son objeto del comercio internacional y, al mismo tiempo, favorecer el libre comercio, evitando crear obstáculos innecesarios al intercambio comercial.

1.9. Principio de simplicidad.-

Todos los procedimientos administrativos relacionados con inocuidad de los alimentos tanto para el comercio nacional como para el comercio exterior, seguidos ante las autoridades competentes de nivel nacional, regional y local, deberán ser sencillos y dinámicos, debiendo eliminarse toda complejidad o formalidad innecesaria, siendo los requisitos exigidos únicamente aquellos indispensables y proporcionales a los fines de salud pública que se persigue cumplir.

1.10. Principio de enfoque preventivo.-

Las autoridades competentes privilegiarán las actividades educativas y de difusión de la política y legislación de inocuidad de los alimentos, así como las actividades de promoción de sistemas de aseguramiento de la calidad. Para ello, podrán celebrar convenios con las asociaciones de consumidores, colegios profesionales, gremios, universidades, y otras instituciones educativas.

2.

Los principios señalados servirán también de criterio interpretativo para resolver las cuestiones que puedan suscitarse en la aplicación de las normas en materia de inocuidad de los alimentos, como parámetros para la generación de disposiciones complementarias de carácter general, y para suplir los vacíos en el ordenamiento.

3.

La relación de principios anteriormente enunciados no tiene carácter taxativo.

**TÍTULO I
DISPOSICIONES GENERALES**

Artículo 1°.- Objeto

La presente Ley tiene por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos.

Artículo 2°.- Definiciones

Para efectos de la interpretación y aplicación de la presente Ley, sus Reglamentos y disposiciones

complementarias, se utilizarán las definiciones contenidas en el Anexo de la presente Ley.

Artículo 3°.- Ámbito de Aplicación

La presente Ley es de aplicación a toda persona natural o jurídica, sociedades de hecho o patrimonios autónomos, de derecho público o privado, con o sin fines de lucro, que directa o indirectamente participe en alguna de las fases de la cadena alimentaria de consumo humano en todo el territorio nacional.

**TÍTULO II
DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

**CAPÍTULO I
DE LOS DERECHOS DE LOS CONSUMIDORES
Y OBLIGACIONES DE LOS PROVEEDORES**

Artículo 4°.- Derechos de los consumidores

Toda persona tiene derecho a:

1. Consumir alimentos inocuos. En el caso de alimentos de procedencia extranjera, únicamente se permitirá la importación de aquellos cuya producción, comercialización y consumo estén permitidos en el país de origen por no constituir riesgo para la salud.
2. Recibir de los proveedores la información necesaria para tomar una decisión o realizar una elección adecuadamente informada en la adquisición de alimentos, así como para efectuar un uso o consumo adecuado de éstos.
3. Recibir protección contra las prácticas fraudulentas o engañosas.
4. Recibir protección contra la producción, importación, fraccionamiento, comercialización o traspaso a título gratuito de alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados o que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente.
5. La reparación por daños y perjuicios, como consecuencia del consumo de los alimentos que se ofrecen en el mercado.

Artículo 5°.- Obligaciones de los proveedores

Los proveedores deben suministrar alimentos sanos y seguros, siendo responsables directos por la inocuidad de los alimentos, en tal sentido están obligados a:

1. Cumplir con las normas sanitarias y de calidad aprobadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional, las normas de la presente Ley, su Reglamento y disposiciones complementarias y, en lo que corresponda, las normas de rotulado.
2. Asegurar que el personal que intervenga en todas y cualquiera de las fases de la cadena alimentaria, cumpla con realizarlo conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
3. Asegurar que el manejo poscosecha, la fabricación, elaboración, fraccionamiento, almacenamiento y expendio de alimentos se realice en locales que reúnan las condiciones de ubicación, instalación y operación sanitaria y de inocuidad adecuadas, conforme a los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius.
4. Garantizar y responder, en el caso de alimentos elaborados industrialmente envasados, por el contenido y la vida útil del producto indicado en el envase. Dichos envases deben ser inocuos.
5. Brindar información, en el caso de alimentos elaborados industrialmente de manufactura nacional, en términos comprensibles en idioma castellano y de conformidad con el sistema legal de unidades de medida. Tratándose de alimentos elaborados industrialmente de manufactura extranjera, deberá brindarse en idioma castellano la información relacionada con el producto, las condiciones de las garantías, las advertencias y riesgos previsibles, así como los cuidados a seguir en caso se produzca un daño.

6. Adoptar, en caso que se coloque en el mercado alimentos en los que posteriormente se detecte la existencia de peligros no previstos, las medidas razonables para eliminar o reducir el peligro, tales como notificar a las autoridades competentes esta circunstancia, retirar los alimentos, disponer su sustitución, e informar a los consumidores oportunamente las advertencias del caso.

CAPÍTULO II DE LA VIGILANCIA Y CONTROL DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

Artículo 6°.- Vigilancia higiénica y sanitaria

La producción, importación y comercio de alimentos destinados al consumo humano está sujeta a la vigilancia sanitaria, a fin de garantizar su inocuidad, en protección de la salud.

Los estándares de límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y fármacos de uso veterinario contaminantes químicos, físicos y microbiológicos para alimentos destinados al consumo humano, establecidos por la Autoridad de Salud de nivel nacional, son de cumplimiento obligatorio, en salvaguarda de la vida y la salud humana.

Cada sector deberá realizar la vigilancia higiénica sanitaria de la cadena alimentaria, según su competencia, incluyendo los piensos.

Artículo 7°.- Seguridad de los Alimentos

1. Sólo se puede comercializar alimentos inocuos.
2. Se considera que un alimento es inocuo cuando:
 - a) No sea nocivo para la salud;
 - b) Sea calificado como apto para el consumo humano por la autoridad sanitaria competente; y,
 - c) No cause daño al consumidor cuando se prepare y/o consuma de acuerdo con el uso a que se destina.
3. Cuando un alimento no inocuo pertenece a un lote o a una remesa de alimentos de la misma clase o descripción, se presume que todos los alimentos contenidos en ese lote o en esa remesa son no inocuos, salvo que una evaluación detallada demuestre lo contrario.
4. Se prohíbe la distribución, comercialización o consumo de alimentos de procedencia desconocida o dudosa, siniestrados o declarados no aptos para consumo humano por la autoridad sanitaria competente.

Artículo 8°.- Seguridad de los piensos

1. Está prohibida la comercialización y uso de piensos no inocuos en la alimentación de animales destinados a la producción de alimentos.
2. Se considera que un pienso es inocuo cuando no tenga un efecto perjudicial para los animales destinados al consumo humano.
3. Cuando un pienso no inocuo pertenece a un lote o a una remesa de alimentos de la misma clase o descripción, se presume que todos los alimentos contenidos en ese lote o en esa remesa son no inocuos, salvo que una evaluación detallada demuestre lo contrario.

Artículo 9°.- Rastreabilidad

En todas las etapas de la producción, transformación, distribución y comercialización deberá asegurarse la rastreabilidad de los alimentos, los piensos, los animales destinados a la producción de alimentos y de cualquier otra sustancia destinada a ser incorporada en un alimento o un pienso o con probabilidad de serlo.

Como parte de un control integrado de la inocuidad de los alimentos, se pueden utilizar medidas de rastreabilidad para mejorar la gestión de los riesgos y proporcionar información fidedigna a los consumidores.

Además, dichas medidas pueden ayudar a garantizar la autenticidad de un producto y al mismo tiempo contribuir a mejorar su calidad.

Artículo 10°.- Vigilancia y Control de la Inocuidad de Alimentos

Los lugares de producción e instalaciones relacionadas con la producción de alimentos podrán ser objeto, en cualquier momento, de vigilancia y control sanitario para verificar la aplicación de un sistema de aseguramiento de la calidad basado en análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP).

Artículo 11°.- Certificación Oficial de Inocuidad de Alimentos Agropecuarios de producción o de procesamiento primario

1. Los alimentos agropecuarios de producción o de procesamiento primario de origen nacional podrán contar con un certificado oficial expedido por la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria o por un organismo de certificación, conforme a los requisitos que establezca el Reglamento Sectorial.
2. Los alimentos agropecuarios de producción o de procesamiento primario procedentes del extranjero deberán contar con un certificado oficial expedido por la Autoridad Competente del país exportador o por un organismo de certificación autorizado, conforme a los requisitos que establezca el Reglamento Sectorial.

Artículo 12°.- Registro Sanitario de alimentos elaborados industrialmente

Todo alimento elaborado industrialmente, de producción nacional o extranjera, sólo podrá expendirse previo Registro Sanitario otorgado por la Dirección General de Salud Ambiental.

TÍTULO III DE LAS AUTORIDADES COMPETENTES

Artículo 13°.- Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria

Créase la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria, con el objeto de coordinar las actividades sectoriales y con la sociedad civil que garanticen la inocuidad de los alimentos de consumo humano a lo largo de toda la cadena alimentaria, en todo el territorio nacional; con la finalidad de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo.

La Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria está constituida por los ministerios de Salud (quien la preside), Agricultura y Producción, encontrándose adscrita al Ministerio de Salud, el cual se encargará de proponer el reglamento de funcionamiento de la Comisión.

La Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria coordinará y efectuará el seguimiento de la aplicación de la presente Ley con los diferentes niveles de gobierno. Asimismo, coordinará e intercambiará información con los consumidores y los agentes económicos involucrados en cualquiera de las etapas de la cadena alimentaria.

La Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria velará porque las autoridades de todos los niveles de gobierno apliquen procedimientos exhaustivos que contemplen el retiro rápido de los productos alimenticios alterados, contaminados, adulterados, falsificados o que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente.

Los demás aspectos no contemplados en el presente artículo, serán regulados en el Reglamento de la presente ley.

Artículo 14°.- Autoridad competente de nivel nacional en salud

El Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental es la Autoridad de Salud de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto



técnico, normativo y de supervigilancia en materia de inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, elaborados industrialmente, de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas.

La Autoridad Nacional en Salud ejerce sus competencias en inocuidad de alimentos de consumo humano de procedencia nacional, importados y de exportación, contribuyendo a la protección de la salud de los consumidores, promoviendo la disminución de enfermedades transmitidas por los alimentos (ETAs).

Artículo 15°.- Funciones de la Autoridad competente de nivel nacional en salud

Son funciones de la Autoridad de Salud de nivel nacional en materia de inocuidad alimentaria en alimentos elaborados industrialmente, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas:

1. Establecer las normas generales de higiene en toda la cadena de alimentos y bebidas de consumo humano
2. Establecer las condiciones, requisitos y procedimientos para el registro sanitario, habilitación de plantas y certificado sanitario de exportación de alimentos y bebidas destinados al consumo humano
3. Establecer las normas para la vigilancia sanitaria, medidas de seguridad, infracciones y sanciones de los establecimientos de fabricación, almacenamiento y fraccionamiento de alimentos de consumo humano, y de los servicios de alimentación colectiva, hospitales y de pasajeros en los medios de transporte, con excepción de los dedicados al procesamiento de productos hidrobiológicos.
4. Normar el sistema nacional de Rastreabilidad y conducir lo que le corresponde del ámbito de su competencia, en el sistema de rastreabilidad en coordinación con las demás autoridades competentes.
5. Establecer los estándares de límites máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y fármacos de uso veterinario contaminantes químicos, físicos y microbiológicos para alimentos destinados al consumo humano, en salvaguarda de la vida y la salud humana.
6. Gestionar la equivalencia y armonización internacional de la normativa alimentaria, para un reconocimiento de los países con los que se comercializa alimentos elaborados industrialmente, impulsando la aplicación de la normativa del *Codex Alimentarius*.
7. Resolver las alertas sanitarias nacionales y las procedentes del exterior respecto de alimentos industrializados y autorizar su consumo.
8. Efectuar el análisis de riesgo de los alimentos industrializados, que hayan sido señalados como riesgosos para la salud por entidades científicas y autorizar su consumo y proponer las actividades de gestión y comunicación de riesgos respecto al producto.
9. Conducir la vigilancia sanitaria de los establecimientos de fabricación, almacenamiento y fraccionamiento de alimentos de consumo humano y los servicios de alimentación colectiva, de hospitales y de los medios de transporte de pasajeros, con excepción de los dedicados al procesamiento de los productos hidrobiológicos
10. Otras que el Ministerio de Salud establece en los Reglamentos y disposiciones complementarias de la presente Ley.

Artículo 16°.- Autoridad competente de nivel nacional en sanidad agraria

El Servicio Nacional de Sanidad Agraria - SENASA es la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario

destinados al consumo humano y piensos, de producción nacional o extranjera.

La Autoridad Nacional en Sanidad Agraria ejercerá sus competencias en inocuidad agroalimentaria de producción y procesamiento primario contribuyendo a la protección de la salud de los consumidores y promoviendo la competitividad de la agricultura nacional, a través de la inocuidad de la producción agropecuaria.

Artículo 17°.- Funciones de la Autoridad competente de nivel nacional en sanidad agraria

Son funciones de la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria en materia de inocuidad alimentaria en alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario:

1. Promover y facilitar la implementación y ejecución de un sistema de aseguramiento de la calidad sanitaria basado en análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP) y sus prerequisites, con la finalidad de asegurar productos inocuos y fomentar la competitividad de la agricultura nacional.
2. Emitir los protocolos técnicos relacionados con el cumplimiento de las normas de inocuidad alimentaria de producción y procesamiento primario.
3. Conducir y mantener, dentro del ámbito de su competencia, el sistema de rastreabilidad en coordinación con las demás autoridades competentes.
4. Certificar, a solicitud de parte, la inocuidad de los alimentos de producción y procesamiento primario para el mercado nacional y para el comercio exterior.
5. Gestionar la equivalencia internacional de la normativa alimentaria, para un reconocimiento de los países con los que se comercializa alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario.
6. Otras que se establezcan en los reglamentos y disposiciones complementarias de la presente Ley.

Artículo 18°.- Autoridad competente de nivel nacional en sanidad pesquera

El Instituto Tecnológico Pesquero del Perú - ITP es la Autoridad de Sanidad Pesquera de nivel nacional y tiene competencia exclusiva en el aspecto técnico, normativo y de vigilancia en materia de inocuidad de los alimentos pesqueros y acuícolas destinados al consumo humano y animal.

Artículo 19°.- Funciones de la Autoridad competente de nivel nacional en sanidad pesquera

Son funciones de la Autoridad de Sanidad Pesquera de nivel nacional en materia de inocuidad alimentaria en alimentos pesqueros y acuícolas:

1. Realizar la vigilancia sanitaria de la captura, extracción o recolección, transporte y procesamiento de productos hidrobiológicos así como de las condiciones higiénicas de los lugares de desembarque de dichos productos.
2. Otorgar la Certificación Oficial Sanitaria de los alimentos pesqueros y acuícolas.
3. Emitir los protocolos técnicos relacionados con el cumplimiento de las normas sanitarias, así como para los permisos, licencias, autorizaciones y concesiones en los ámbitos pesquero y acuícola.
4. Conducir y mantener, dentro del ámbito de su competencia, el sistema de trazabilidad en coordinación con las demás autoridades competentes.
5. Gestionar la equivalencia internacional de la normativa sanitaria, para el reconocimiento por parte de los países con los que se comercializa alimentos pesqueros y acuícolas.
6. Otras que se establezcan en los Reglamentos y disposiciones complementarias de la presente Ley.

Artículo 20°.- Rol de los Gobiernos Regionales y de los Gobiernos Locales

Los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales deberán aplicar la presente ley, dentro del ámbito de su circunscripción territorial y de acuerdo con sus leyes orgánicas.

Los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales deberán realizar las acciones necesarias para implementar y difundir la Política Nacional de Inocuidad de los Alimentos, así como coordinar y colaborar con las autoridades competentes de nivel nacional para el funcionamiento del sistema de vigilancia y control.

El control y la vigilancia del comercio interno de alimentos agropecuarios de producción y procesamiento primario están a cargo de los Gobiernos Locales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, los cuales ejecutarán los procedimientos emanados de las reglamentaciones específicas que emita la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria en esta materia.

El control y vigilancia del transporte de alimentos, así como la vigilancia de los establecimientos de comercialización, elaboración y expendio de alimentos, con excepción de los establecimientos dedicados a su fraccionamiento y de los servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte, están a cargo de los Gobiernos Locales, de conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades.

TÍTULO IV DE LAS INFRACCIONES Y SANCIONES

Artículo 21°.- Potestad reglamentaria sancionadora

Las infracciones y sanciones a las disposiciones de la presente Ley, su Reglamento y disposiciones complementarias serán conocidas y aplicadas por la Autoridad de Salud de nivel nacional, la Autoridad Nacional en Sanidad Agraria, la Autoridad de Sanidad Pesquera de nivel nacional, los Gobiernos Regionales y los Gobiernos Locales, dentro del ámbito de su competencia. Asimismo, les corresponde la ejecución coactiva de las obligaciones derivadas de la presente Ley.

Por vía reglamentaria se tipificarán las infracciones a las disposiciones de la presente Ley y se establecerán las correspondientes sanciones.

Artículo 22°.- Sanciones y medidas complementarias

Las infracciones a la presente Ley establecidas en sus reglamentos y disposiciones complementarias serán sancionadas con multa expresada en fracciones o enteros de la Unidad Impositiva Tributaria (UIT) vigente y calculados al momento del pago efectivo de la misma. Asimismo, conjuntamente con la sanción, podrá disponerse con carácter complementario:

1. La denegación, suspensión o cancelación de los registros, permisos, certificados o autorizaciones correspondientes.
2. El comiso, destrucción o disposición final de los productos objetos de la infracción.
3. La clausura de establecimientos.
4. La publicación de las sanciones impuestas en el Diario Oficial El Peruano u otro medio de comunicación escrita de circulación nacional o regional.

En caso de reincidencia, se duplicará la multa impuesta y, de ser el caso, se aplicarán medidas complementarias adicionales.

Las autoridades competentes están facultadas, para la ejecución de las medidas complementarias, imponer multas coercitivas, reiteradas por períodos suficientes para cumplir lo ordenado, de conformidad con lo dispuesto en sus reglamentos y disposiciones complementarias. Las multas coercitivas son independientes de las sanciones que puedan imponerse con tal carácter y compatible con ellas, por lo cual no impiden a las autoridades competentes imponer una sanción distinta al final del procedimiento, de ser el caso.

Cada reglamento sectorial establecerá los procedimientos para la aplicación de las sanciones en su ámbito de competencia teniendo obligatoriamente en cuenta la gravedad de la infracción y los daños producidos a la salud de las personas, la capacidad económica del infractor y la condición de reincidencia o reiterancia. Asimismo, cada reglamento sectorial establecerá la escala de multas a aplicar.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA.- Entrada en vigencia

La presente Ley entrará en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

La falta de reglamentación de alguna de las disposiciones de esta Ley no será impedimento para su vigencia y exigibilidad.

SEGUNDA.- Delegación participativa

Las autoridades competentes de nivel nacional, regional o local, por acuerdo o decisión de su máxima autoridad, podrán delegar y autorizar el ejercicio de sus facultades a otras instituciones públicas o privadas, para optimizar y dinamizar la aplicación de la presente ley.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS TRANSITORIAS

PRIMERA.- Reglamentación

Mediante Decreto Supremo refrendado por los Ministros de Agricultura, Salud y Producción y en un plazo de noventa (90) días hábiles contados a partir de la fecha de entrada en vigencia de la presente Ley, se aprobará su Reglamento.

Los reglamentos sectoriales serán expedidos por los sectores correspondientes, en un plazo de sesenta (60) días hábiles contados a partir de la publicación del Reglamento de la presente Ley.

SEGUNDA.- Regulación transitoria

Los procedimientos iniciados antes de la entrada en vigencia de la presente Ley, se regirán por la normativa anterior hasta su conclusión. No obstante, son aplicables a los procedimientos en trámite, las disposiciones de la presente Ley que reconozcan derechos o facultades a los administrados frente a la administración.

TERCERA.- Autorizaciones y registros otorgados bajo la normatividad preexistente

Las autorizaciones, certificados, permisos y registros otorgados bajo la normatividad preexistente no se verán afectados por la vigencia de la presente Ley.

CUARTA.- Refrendo de la autoridad de salud

Las autoridades competentes en inocuidad de alimentos de consumo humano, adecuarán sus reglamentos a las disposiciones de la presente ley, los que deberán ser refrendados por la autoridad de salud, de acuerdo a lo establecido en el artículo 126° de la Ley N° 26842.

QUINTA.- Vigencia del Reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas

Precísese que el Reglamento de vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98-SA y sus modificatorias, mantiene su vigencia, exceptuándose los artículos 88° literal c) y 93° relacionados a los productos de origen hidrobiológico, por estar regulados por la Ley N° 28559.

Asimismo, en tanto se expidan los reglamentos y disposiciones complementarias de la presente Ley, continuarán aplicándose las normas contenidas en el Decreto Supremo N° 040-2001-PE, el Decreto Supremo N° 007-2004-PRODUCE y sus correspondientes modificatorias, ampliatorias y normas complementarias, con las sanciones que contienen, en todo lo que no se opongan a la presente Ley.



SEXTA.- Referencias a dispositivos derogados

Las referencias contenidas en el ordenamiento jurídico a la normatividad preexistente que queda derogada en virtud de la presente Ley, se entienden sustituidas por ésta para todos los efectos legales.

**DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS
DEROGATORIAS**

ÚNICA.- Derogación genérica

Esta Ley es de orden público y deroga todas las disposiciones legales, reglamentarias o administrativas, de igual o inferior rango, que se le opongan o contradigan, así como por absorción, aquellas disposiciones que regulen idéntica materia de algún precepto de esta Ley.

POR TANTO:

Mando se publique y cumpla, dando cuenta al Congreso de la República.

Dado en la Casa de Gobierno, en Lima, a los veintisiete días del mes de junio del año dos mil ocho.

ALAN GARCÍA PÉREZ
Presidente Constitucional de la República

JORGE DEL CASTILLO GÁLVEZ
Presidente del Consejo de Ministros

LUIS CARRANZA UGARTE
Ministro de Economía y Finanzas

ISMAEL BENAVIDES FERREYROS
Ministro de Agricultura

RAFAEL REY REY
Ministro de la Producción

VERÓNICA ZAVALA LOMBARDI
Ministra de Transportes y Comunicaciones
Encargada del despacho del Ministerio de Salud

ANEXO

Acuerdo de medidas sanitarias y fitosanitarias de la OMC.- Establece las reglas básicas para la normativa sobre inocuidad de los alimentos y salud de los animales y preservación de los vegetales.

Alimento.- Toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos, ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

Alimento Agropecuario.- Alimento de origen vegetal o animal producidos tradicional o convencionalmente en el campo, excepto los de origen pesquero y acuícola.

Alimento de origen Pesquero.- Es la especie extraída del medio acuático, destinado al consumo humano o animal, o como materia prima para la industria.

Alimento de origen Acuícola.- Son todos los productos pesqueros, nacidos y criados bajo control humano o capturado durante la fase de juveniles y mantenidos en cautividad, hasta alcanzar tamaños comerciales y puestos en el mercado como productos alimenticios.

Alimento elaborado.- Son todos aquellos preparados culinariamente, en crudo o precocinado o cocinado, de uno o varios alimentos de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias, las cuales deben estar debidamente autorizadas. Podrá presentarse envasado o no y dispuesto para su consumo.

Alimento elaborado industrialmente (alimento fabricado).- Se refiere a todos aquellos alimentos transformados a partir de materias primas de origen vegetal, animal, mineral o combinación de ellas, utilizando procedimientos físicos, químicos o biológicos o combinación de estos y que contienen aditivos alimentarios, para obtener alimentos destinados al consumo humano.

Análisis de riesgos - Un proceso que consta de tres (03) componentes: evaluación de riesgos, gestión del riesgo y comunicación del riesgo.

Cadena alimentaria.- Fases que abarcan los alimentos desde la producción primaria hasta el consumo final.

Codex Alimentarius.- El *Codex Alimentarius* es un código de alimentación y es la compilación de normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones de la Comisión del Codex Alimentarius.

Comunicación del riesgo - Intercambio interactivo de información y opiniones sobre el riesgo entre los evaluadores del riesgo, los encargados de la gestión del mismo, los consumidores y otros interesados.

Evaluación de riesgos - Un proceso con base científica que consta de las siguientes fases: i) identificación del peligro, ii) caracterización del peligro, iii) evaluación de la exposición, y iv) caracterización del riesgo.

Fase.- Cualquier procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

Gestión del riesgo - El proceso de ponderar las distintas políticas posibles a la luz de los resultados de la evaluación del riesgo y, si procede, elegir y aplicar opciones de control apropiadas, incluidas las medidas reglamentarias.

Higiene de alimentos.- Todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Inocuidad de los alimentos.- La garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

Peligro.- Cualquier agente de naturaleza biológica, química o física presente en el alimento o bien la condición en la que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

Pienso (alimento para animales): todo material simple o compuesto, ya sea elaborado, semielaborado o sin elaborar, que se emplea directamente en la alimentación de animales destinados al consumo humano.

Proceso.- Conjunto de las fases sucesivas en la elaboración o transformación de una sustancia.

Procesamiento primario.- Es la fase de la cadena alimentaria aplicada a la producción primaria, de alimentos no sometidos a transformación. Esta fase incluye: dividido, partido, seccionado, rebanado, deshuesado, picado, pelado o desollado, triturado, cortado, limpiado, desgrasado, descascarillado, molido, pasteurizado, refrigerado, congelado, ultracongelado o descongelado.

Producción primaria.- Las fases de la cadena alimentaria hasta alcanzar, por ejemplo, la cosecha, el sacrificio, la caza, el ordeño, la pesca inclusive.

Rastreabilidad/rastreo de productos en la cadena alimentaria.- la capacidad para seguir el desplazamiento de un alimento a través de una o varias etapas especificadas de su producción, transformación y distribución.

Riesgo.- Una función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

Seguridad alimentaria.- cuando todas las personas tienen en todo momento acceso físico y económico a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades nutricionales y sus preferencias alimentarias a fin de llevar una vida activa y sana.

Transformación.- cualquier acción que altere sustancialmente el producto inicial, incluido el tratamiento térmico, el ahumado, el curado, la maduración, el secado, el marinado, la extracción, la extrusión o una combinación de esos procedimientos.

219810-1

DECRETO LEGISLATIVO N° 1063

EL PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

POR CUANTO:

El Congreso de la República, mediante Ley N° 29157, ha delegado en el Poder Ejecutivo la facultad de legislar sobre determinadas materias, con la finalidad de facilitar la implementación del Acuerdo de Promoción Comercial Perú – Estados Unidos y apoyar la competitividad económica para su aprovechamiento, encontrándose dentro de las materias comprendidas en dicha delegación la mejora del marco regulatorio, así como la mejora de la competitividad de la producción agropecuaria;

De conformidad con lo establecido en el artículo 104° de la Constitución Política del Perú;

Con el voto aprobatorio del Consejo de Ministros, y

Con cargo a dar cuenta al Congreso de la República;

Ha dado el Decreto Legislativo siguiente:

DECRETO LEGISLATIVO QUE APRUEBA LA LEY DE ADQUISICIONES ESTATALES A TRAVÉS DE LAS BOLSAS DE PRODUCTOS

Artículo 1°.- Objeto

Autorícese a toda Entidad del Sector Público a adquirir bienes a través de los mecanismos de las Bolsas de Productos supervisadas por la Comisión Nacional Supervisora de Empresas y Valores - CONASEV, las cuales se rigen por la ley de la materia, sus normas complementarias y los principios que rigen toda adquisición pública, como mecanismo alternativo al establecido por la normativa aplicable a las contrataciones del Estado.

Artículo 2°.- Ámbito de aplicación

Se encuentran comprendidos dentro de los alcances de la presente norma bajo el término genérico de Entidad:

- a) El Gobierno Nacional, sus dependencias y reparticiones, así como sus instituciones y organismos públicos;
- b) Los Gobiernos Regionales, sus dependencias y reparticiones, así como sus instituciones y organismos públicos;
- c) Los Gobiernos Locales, sus dependencias y reparticiones, así como sus instituciones y organismos públicos;
- d) Los Organismos Constitucionales Autónomos;
- e) Las Universidades Públicas;
- f) Las Sociedades de Beneficencia y las Juntas de Participación Social;
- g) Los Institutos Armados y la Policía Nacional del Perú;
- h) Los Fondos de Salud, de Vivienda, de Bienestar y demás de naturaleza análoga de las Fuerzas Armadas y de la Policía Nacional del Perú;
- i) Las empresas del Estado de derecho público o privado, ya sean de propiedad del Gobierno Nacional, Regional

o Local; las empresas mixtas en las cuales el control de las decisiones de los órganos de gestión esté en manos del Estado;

- j) Los proyectos, programas, órganos desconcentrados y demás unidades orgánicas, funcionales, ejecutoras y/u operativas de los Poderes del Estado y los organismos públicos.

También se encuentran comprendidos dentro de los alcances de la presente norma, bajo el término genérico de Entidad, todas las dependencias, organismos públicos, órganos, unidades orgánicas, proyectos, programas, empresas, fondos, pertenecientes o adscritas a los niveles de gobierno nacional, regional o local, así como los organismos a los que alude la Constitución Política, y demás que son creadas y reconocidas por el ordenamiento jurídico nacional.

La presente norma forma parte del Régimen de Bolsa de Productos creado por Ley N° 26361, Ley sobre Bolsa de Productos y modificatoria.

Artículo 3°.- De los bienes

- 3.1. Las Entidades podrán adquirir a través de los mecanismos de las Bolsas de Productos bienes estandarizados de origen o destino agropecuario, industrial, minero y pesquero.
- 3.2. Se considera bienes estandarizados aquellos respecto de los cuales existe más de un proveedor, se producen en masa, y tienen patrones de calidad y desempeño objetivamente definidos por especificaciones usuales del mercado; de tal manera que el único factor diferenciador entre ellos lo constituye el precio al cual se transan.
- 3.3. Los criterios de estandarización por cada bien serán establecidos por un Comité designado para tal efecto, conformado por expertos designados por el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI en coordinación con la Cámara Arbitral de la Bolsa de Productos. Para estos efectos, los criterios de estandarización deberán sustentarse en estándares nacionales, internacionales, o las que establezcan las propias Bolsas de Productos, en defecto de los anteriores.
- 3.4. Los procedimientos de estandarización a través de las Bolsas de Productos respetarán los criterios de transparencia, igualdad, libre competencia e imparcialidad.
- 3.5. No podrán ser objeto de un procedimiento de estandarización aquellos bienes que aludan a determinada marca, nombre comercial, tipo, patente o diseño o que, por sus características propias, no permitan tomar una decisión para su adquisición basada exclusivamente en el factor precio.
- 3.6. Para ser adquiridos por la Entidad, los bienes deberán estar inscritos en la Bolsa de Productos, en el Registro Público del Mercado de Valores de la Comisión Nacional Supervisora de Empresas y Valores - CONASEV.
- 3.7. Los bienes a ser adquiridos por la Entidad deberán contar, cuando corresponda, con una certificación de calidad que será expedida por una entidad certificadora autorizada por el organismo competente. Los requisitos para la presentación de la certificación de calidad serán establecidos en el Reglamento de la presente norma.

Artículo 4°.- Transparencia de Precios

Con la finalidad de prevenir y evitar que a través de los mecanismos de negociación que brinden las Bolsas de Productos se pueda concertar o manipular los precios de los productos negociados, así como realizar cualquier otro tipo de práctica monopólica, controlista o restrictiva de la libre competencia, las Bolsas de Productos deben actuar de manera coordinada con la Comisión Nacional Supervisora de Empresas y Valores - CONASEV y el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI, en el ámbito de competencia correspondiente a cada

ANEXO 4: NÚMERO DE USUARIOS DEL PNAEQW



"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

Piura, 23 de enero del 2019.

CARTA N° 026-2019.MIDIS/PNAEQW.UTPIU

Señor

Juan Carlos Seclen García Ate/Lima/Lima.-

Asunto: Solicitud de Acceso a la Información

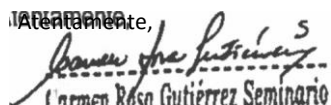
Referencia: a) Acceso Información N° de registro 0012-2019-AIV

Me dirijo a usted, con relación al documento de la referencia a) a través del cual solicitó acceder a la información pública, se hace de su conocimiento que en Piura el Programa Nacional de Alimentación Escolar cuenta con Unidad Territorial, ubicada en Calle Las Amapolas 218, Urb. Miraflores, distrito de Castilla y provincia de Piura.

Asimismo, se indica el número de usuarios del programa entre el periodo 2013 - 2018,

NÚMERO DE IIEE Y USUARIOS PROGRAMADOS DE LA REGIÓN PIURA - PNAEQW 2013 - 2018												
PROVINCIA	2013		2014		2015		2016		2017		2018	
	IIEE	USUARIOS	IIEE	USUARIOS	IIEE	USUARIOS	IIEE	USUARIOS	IIEE	USUARIOS	IIEE	USUARIOS
AYABACA	751	30,399	988	34,034	952	33,385	952	32,027	967	31,729	989	36,383
HUANCABAMBA	692	25,741	809	27,501	812	27,833	817	27,015	844	26,560	885	29,942
MORROPON	391	12,813	609	29,421	585	29,080	577	28,856	584	29,244	587	30,811
PAITA	52	3,127	148	18,007	137	17,599	135	18,708	146	19,872	146	20,673
PIURA	287	18,475	895	97,955	887	97,168	893	96,988	860	101,697	897	110,457
SECHURA	45	1,838	148	12,418	133	12,127	134	12,899	131	13,733	131	13,874
SULLANA	138	4,788	455	45,257	443	44,314	444	44,167	423	44,646	426	46,622
TALARA	30	4,940	99	15,438	93	15,107	94	15,318	96	17,128	99	17,141
TOTAL	2,386	102,121	4,151	280,031	4,042	276,613	4,046	275,978	4,051	284,609	4,160	305,903

En tal sentido, de acuerdo a lo establecido en los artículos 7 y 8 de la Ley N° 27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, procedemos a entregarle la información solicitada.

Atentamente,

 Carmen Rosa Gutiérrez Seminario
 JEFE DE LA UNIDAD TERRITORIAL PIURA
 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR QALI WARMA

PNAEQWUTPIU

CRGSIrnlTE

ANEXO 5: FORMULARIO DE PREGUNTAS

Formulario de preguntas

1. ¿cuál es el producto que más consumen los niños del programa de alimentación escolar?

2. ¿hablando de productos pesqueros cuáles son sus principales abastecedores internacionales y nacionales?

3. ¿cómo controlan el ingreso de los productos pesqueros, hay un comité encargado de la revisión de los productos que adquieren?

4. ¿qué es lo que hace el programa cuando aparecen productos defectuosos?

5. ¿cuándo ha aparecido las intoxicaciones masivas que medidas ha tomado?

6. ¿cuáles son las expectativas públicas que tiene con respecto a la inocuidad del producto?

7. ¿la población espera transparencia y honestidad cuando trata con el estado como la dan ustedes?

8. ¿la vigilancia del cumplimiento de las políticas de inocuidad alimentaria es realizada en forma eficiente y eficaz?

9. ¿qué plan de acción han establecido para evitar una nueva intoxicación con productos pesqueros?

10. ¿por qué las conservas de caballa en salsa de tomate procedentes desde china no estas consideradas como alertas sanitarias de programa?

11. ¿hay alguna coordinación entre el programa y sanipes referente a las alertas sanitarias?

12. ¿hay un marco normativo o un convenio institucional con las demás autoridades sanitarias?

ANEXO 6: CASO DE AFECTACION A LA SALUD



PERÚ

Ministerio de Desarrollo
e Inclusión Social

Viceministerio
de Prestaciones Sociales

Programa Nacional
de Alimentación Escolar

QALI WARMA

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
QALI WARMA

UNIDAD DE SUPERVISIÓN, MONITOREO

31 DIC 2018

RECIBIDO

Firma: Hora: 3:35

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres"
"Año del Diálogo y la Reconciliación"

INFORME N° 088 -2018-MIDIS/PNAEQW-USME-CSM-KCV

A : ENRIQUE OMAR PEREZ UNZUETA
Jefe de la Unidad de Supervisión, Monitoreo y Evaluación

Asunto : Atención de solicitud de acceso a la información de Juan Carlos Seclén García

Referencia : Memorando N° 959-2018-MIDIS/PNAEQW-UA

Lugar y Fecha : Santiago de Surco, 31 DIC. 2018

Tengo el agrado de dirigirme a usted, en relación al documento de la referencia a), mediante el cual la Unidad de Administración traslada la solicitud de acceso a la información del Sr. Juan Carlos Seclén García, mediante el cual solicita información sobre alertas sanitarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para los alimentos de origen pesquero, así como; solicita entrevista con una persona que pueda ayudarlo con este tema.

I. ANTECEDENTES

- 1.1 Con el documento de la referencia, en el cual adjunta el correo electrónico del Sr. Juan Carlos Seclén García de fecha 26 de diciembre del 2018 de las 17:38 pm, el cual señala que es un estudiante de la Universidad de Piura, que esta realizando un trabajo monográfico para un curso de actualización de la carrera de Ing. pesquera, por lo que necesita información de alertas sanitarias del Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma para alimentos de origen pesquero, así como solicita entrevistarse con alguien que le pueda ayudar con este tema.



II. ANALISIS

- 2.1 Desde el inicio de la prestación del servicio alimentario por el Programa Nacional de Alimentación Escolar Qali Warma en marzo del 2013 hasta el 31 de diciembre del 2018, se han presentado 19 casos relacionados a afectación a la salud por los alimentos que brinda el programa y solo 03 tuvieron relacionados a productos hidrobiológicos lo que se puede apreciar en el Cuadro N° 01.

Cuadro N° 01
N° DE CASOS DE AFECTACION A LA SALUD
DE LOS AÑOS 2013 -2018

Año	N° de casos que tuvieron relación con los alimentos del Programa	N° de casos que tuvieron relación con productos hidrobiológicos
2013	14	2
2014	5	1
2015	0	0
2016	0	0
2017	0*	0
2018	0**	0
TOTAL	19	3

Fuente: Base de Datos DOR 2013/2014 - SIGO 2015-2018

(*) Un caso se encuentra en espera de acción administrativa, el cual no está relacionado a afectación a la salud por productos hidrobiológicos

(**) Nueve casos se encuentran en investigación, de los cuales solo uno está relacionado a afectación a la salud por productos hidrobiológicos.



Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas N° 208, (Piso
13 - Av. Javier Prado Este) Lima - Lima - Santiago de Surco.
Central Telefónica: 01-2019360
www.qaliwarma.gob.pe

**PERÚ**Ministerio de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA**CASOS DE AFECTACION A LA SALUD QUE TUVIERON RELACIONADOS AL CONSUMO DE PRODUCTOS
HIDROBIOLÓGICOS - 2013**

Nº	IE	NIVEL	UT	UBICACIÓN	FECHA DE OCURRENCIA	EVENTO	TOTAL DE ALUMNOS DE LA IE	TOTAL DE ALUMNOS AFECTADOS	DIAGNÓSTICO	OBSERVACIONES
1	CEBE	Inicial	Ancash	Ancash/Santa/Chimbote	25.09.2013	Luego del consumo de filete de caballa, 11 niños presentan ronchas y edema de labios, los exámenes de laboratorio encontraron altos niveles de histamina (sobre 1,000 mg/Kg)	33	11	ETA - Intoxicación por histamina	Cuadro clínico característico de intoxicación por histamina*
2	30635 - Nuestra Señora de las Mercedes	Primaria	Junín	Junín/Satipo/Mazamari	23.09.2013	Dos horas después del consumo del bebible a base de quinua avena con leche y pan con filete de atún y cebolla, 36 niños entre las edades de 6 a 12 años presentaron náuseas, vómitos, dolor abdominal y algunos cefalea.	994	36	Enfermedad Transmitida por Alimentos	Por el número de alumnos afectados es probable que el desayuno escolar sea la fuente del brote

Fuente: Informes del Dr. Fernando David Gonzales Ramírez (Médico Epidemiólogo)

* Histamina: Es un compuesto orgánico nitrogenado capaz de desencadenar una respuesta alérgica en los humanos



QALI WARMA

Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas N° 288, (Piso 13 - Av. Javier Prado Este) Lima - Lima - Santiago de Surco.
Central Telefónica: 01-2019360
www.qalwarmaweb.pe

**PERÚ**Ministerio de Desarrollo
e Inclusión SocialViceministerio
de Prestaciones SocialesPrograma Nacional
de Alimentación Escolar
QALI WARMA**CASOS DE AFECTACION A LA SALUD QUE TUVIERON RELACIONADOS AL CONSUMO DE PRODUCTOS
HIDROBIOLÓGICOS - 2014**

N°	IE	NIVEL	UT	UBICACIÓN	FECHA DE OCURRENCIA	EVENTO	TOTAL DE ALUMNOS DE LA IE	TOTAL DE ALUMNOS AFECTADOS	DIAGNÓSTICO	OBSERVACIONES
1	10132 - Jesús Divino Maestro	Primaria	Lambayeque	Lambayeque/Lambayeque/Mochumi	27.10.2014	138 niños son derivados a distintos centros de salud de la provincia de Chiclayo por presentar síntomas relacionados a intoxicación alimentaria	681	138	Enfermedad Transmitida por Alimentos.	En el proceso de investigación se determinó que las conservas utilizadas para la preparación del pan con apanado de pescado contaban con certificados sanitarios falsificados. Otro factor importante es la preparación del apanado el cual es preparado a base de harina y conserva de pescado mezclado en forma manual, pudiendo en este momento contaminarse el alimento.

Fuente: Informes del Dr. Fernando David Gonzales Ramírez (Médico Epidemiólogo)



Qali Warma

Av. Circunvalación Club El Golf Los Inkas N° 200, (Piso
13 - Av. Javier Prado Este) Lima - Lima - Santiago de Surco.
Central Telefónica: 01-2019360
www.qalivarma.gob.pe

ANEXO 7: PLAN DE ACCION DE SANIPES



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

Surquillo, 04 FEB. 2019

OFICIO N° 049-2019-SANIPES/GG

Señor
SECLEN GARCIA JUAN CARLOS
Calle Anselmo Lopez Mz. E Lt. 25 Asociación María Parado de Bellido
Ate – Lima
Presente.-

Asunto : Solicitud de acceso a la información pública – Hoja de Trámite N° 24422019

Tengo a bien dirigirme a usted, en atención a la solicitud de acceso a la información presentada el 28 de enero de 2019, ante el Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES), a fin de obtener información sobre los planes de acción que pone en marcha Sanipes ante alertas sanitarias.

Al respecto, corresponde señalar que, mediante el Informe N° 026-2019-SANIPES/DSNPA, la Directora de la Dirección Sanitaria de Normatividad Pesquera y Acuícola – DSNPS remitió a este Despacho la información solicitada por usted¹, la cual se procede a notificarle vía correo electrónico a la siguiente dirección jusega5@hotmail.com, conforme a lo indicado por usted en la Solicitud de acceso a la información presentada al SANIPES, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 12° del Reglamento de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado mediante Decreto Supremo N° 072-2003-PCM.

Sin otro particular, quedo de usted.

Atentamente,

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -


CPC. CEDILIA KUROIWA PÉREZ
Gerente General (e)

¹ La información fue recabada por la Subdirección de Inocuidad Pesquera conforme se indica en el Informe N°002-2019-SANIPES/SDIP/cvll



Hoja de Trámite
Sistema de Gestión de Documento - SIGESDOC
SANIPES

HOJA TRAMITE
24422019
LAZARO VILLA MEDALITH LUZ
28/01/2019 19:44:46
REV. 02

Nro Hoja de Trámite : 24422019 Pedido SIGA : NO ASIGNADO
Procedencia : EXTERNO
Nro de Documento : -2019-SANIPES/GG
Tipo de Documento : CARTA
Oficina Registro : GERENCIA GENERAL - SEDE-SURQUILLO
Entidad/Persona Natural : 42255585-SECLN GARCIA JUAN CARLOS
Relacionado con HT: :

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -
GERENCIA GENERAL
RECIBIDO
01 FEB 2019
Hora: 15:52 Reg. N°:
Firma:

Asunto				
SOLICITUD DE INFORMACIÓN PÚBLICA				
Destino	Acciones	Folios	Fecha Envío	Autorizado por
6-6.			01 FEB. 2019	
Obs:				
Obs:				
Obs:				
Obs:				
Obs:				

- | | | |
|---------------------|------------------|-------------|
| 1. Acción necesaria | 6. Coordinar con | 11. Trámite |
| 2. Conocimiento | 7. Responder | |
| 3. Atender | 8. Archivar | |
| 4. Conversar | 9. Revisar | |
| 5. Informar | 10. Devolver | |



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INFORME N° 26 -2019-SANIPES/DSNPA



A : CEDILIA VICTORIA AKEMI KUROIWA PÉREZ
Gerencia General (e)

ASUNTO : Solicitud de acceso a la Información Pública de Sr. Juan Carlos Secien García

REFERENCIA : Solicitud de acceso a la información de fecha 28.01.2019

FECHA : Surquillo, 01 FEB. 2019

Me dirijo a usted, en respuesta al documento de la referencia, la solicitud de acceso a la información presentada por el Sr. Juan Carlos Secien García, mediante el cual solicita información en relación a si se tiene un plan de acción ante alertas sanitarias presentadas.

En ese sentido se adjunta el Informe N° 002 -2018-SANIPES-DSNPA/SDIP/cvll, elaborado por la Subdirección de Inocuidad Pesquera en el cual se remite la información indicada en el marco de las competencias, según solicitud de acceso a la información pública del 28.01.2019, para las acciones pertinentes.

Atentamente,

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
-SANIPES-

ANA LORENA PRADO RIOS
DIRECTORA

Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuicola - DSNPA

ALPR/cvll
HT 24422019



INFORME N° 002 -2018-SANIPES/DSNPA/SDIP/cvll



A : ANA LORENA PRADO RIOS
Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuicola

ASUNTO : Sobre Solicitud de acceso a la Información Pública de Sr. Juan Carlos Secien García

REFERENCIA : Solicitud de acceso a la información de fecha 28.01.2019

FECHA : Surquillo, 30 de enero del 2019

1. ANTECEDENTES

Con fecha 29.01.2019 se recibe la solicitud de acceso a la información pública presentada por el Sr. Juan Carlos Secien García, mediante solicitud recepcionada el 28.01.2018, solicitando Información a través de la Oficina de Administración del SANIPES.

2. DE LA INFORMACION SOLICITADA

La solicitud de acceso a la información pública presentada, indica como información requerida si se tiene un plan de acción ante alertas sanitarias que se han presentado.

3. ANÁLISIS

- 3.1 Mediante el Decreto Supremo N° 012-2013-PRODUCE se aprobó el Reglamento de la Ley N° 30063, en donde se establece, en el Artículo 7°: De las Alertas Sanitarias, que SANIPES formula, aprueba e implementa sistemas de alertas sanitarias de productos pesqueros y acuícolas, destinados al consumo humano, de los recursos hidrobiológicos procedentes de la acuicultura y del medio natural, de piensos, aditivos y productos veterinarios destinados a la acuicultura que impliquen un riesgo para la salud, identificadas por la Autoridad Competente y se harán de conocimiento a la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentaria - COMPIAL, a las partes interesadas y al público en general a través del portal institucional u otros medios, observándose los principios de análisis y la gestión de riesgos.
- 3.2 Que la Ley de Inocuidad establece en el Artículo II, acápite 1.7 el Principio de Cautela o de Precaución, por el que se indica que cuando, con respecto a la inocuidad de los alimentos, los datos científicos son insuficientes, no concluyentes o inciertos o cuando una evaluación científica preliminar hacen sospechar que existen motivos razonables para temer efectos potencialmente peligrosos para la salud humana, se podrá adoptar medidas provisionales de gestión de riesgo, las cuales no restringirán el comercio más de lo indispensable para lograr su objetivo, debiendo ser revisadas en un plazo razonable.
- 3.3 Asimismo, la ley de la Inocuidad, en el artículo 4°, establece que los consumidores tienen derecho a recibir protección contra la producción, importación, fraccionamiento, comercialización o traspaso a título gratuito de alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados o que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano por el organismo correspondiente.
- 3.4 El reglamento de la ley de Inocuidad, aprobado por Decreto Supremo N° 034-2008-AG, en su Artículo 6° establece sobre la Publicidad de sanciones y alertas: Siendo de interés público la protección de la salud de los consumidores, la información sobre las sanciones por infracción a la normativa de inocuidad alimentaria, deberá ser difundida por las autoridades competentes, a través de sus portales institucionales u otros medios idóneos en resguardo de los consumidores, una vez agotada la vía

SDIP/cvll



PERÚ

Ministerio
de la Producción



SANIPES
Organismo Nacional de
Sanidad Pesquera

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

- administrativa. Las alertas sanitarias de alimentos que impliquen un riesgo para la salud, dispuestas por la autoridad sanitaria competente se harán de conocimiento a los consumidores a través de los portales institucionales u otros medios, observándose los principios de una adecuada comunicación de riesgos.
- 3.5 El artículo 24° del mismo reglamento establece sobre las Medidas Sanitarias de Seguridad: Constituye una medida sanitaria de seguridad toda acción preventiva y de control, de ejecución inmediata, que realizan las Autoridades Competentes ante un peligro o riesgo para la salud pública. Entre las medidas que dichas autoridades podrán dictar en cualquiera de las fases de la cadena alimentaria se encuentra la inmovilización; el retiro del mercado de alimentos y piensos; la suspensión de actividades; el cierre temporal del establecimiento; comiso o decomiso; incautación y disposición final.
- 3.6 Así según lo indicado en el artículo 19 de la Ley de Inocuidad, que indica para: *"Procedimiento para la atención de alertas sanitarias"* Cada sector establecerá procedimientos para la atención de alertas sanitarias nacionales e internacionales según su competencia, aplicando los principios de análisis de riesgos.
- 3.7 Por lo antes indicado, SANIPES cuenta con el Procedimiento de Atención y Manejo de Alertas y Notificaciones Sanitarias P01-SDIP-SANIPES, cuya última revisión fue aprobada por Resolución Directoral N° 013-2016-SANIPES, de acuerdo al cual se basan todos los planes de acción tomados para casos de alertas sanitarias previa evaluación del caso y según corresponda.

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- 4.1 Según el acceso a la información presentada, se indica que el actual Procedimiento de Atención y Manejo de Alertas y Notificaciones Sanitarias del SANIPES antes indicado; se encuentra al alcance del público en general en la página web del SANIPES en: https://www.sanipes.gob.pe/documentos_sanipes/procedimiento/2018/bf03762695c37bae3e463a24d0ce8150.pdf
- 4.2 Se recomienda derivar el presente Informe a la Oficina de Administración, para las acciones en el marco de sus competencias y se comunique lo solicitado al Sr. Juan Carlos Secien García

Atentamente,

Ing. Carla A. Villena Llerena.
CIP N° 194564
Especialista en Alertas sanitarias
Sub Dirección de Inocuidad Pesquera

SDIP/cvll

Organismo Nacional de Sanidad Pesquera | Sede Surquillo: Domingo Orué N° 165, pisos 6 y 7, Surquillo - Lima - Perú | T. (51-11) 213-8570 | www.sanipes.gob.pe

img005.jpg



SOLICITUD DE ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA
(Texto Único Ordenado de la ley N°27806, Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública, aprobado por Decreto Supremo N° 043-2003-PCM)

N° DE REGISTRO

I.- FUNCIONARIO RESPONSABLE DE ENTREGAR LA INFORMACIÓN

Javier Doroteo Alcantara Pasco

II.- DATOS DEL SOLICITANTE

APELLIDOS Y NOMBRE / RAZÓN SOCIAL

Secien García Juan Carlos

DOCUMENTO DE IDENTIDAD
(D.N.I. / L.M. / C.E. / OTRO)

42255565

DOMICILIO

AV./CALLE/JR./PSJ.	N°/DPTO./INT.	DISTRITO	URBANIZACIÓN
calle Anselmo Lopez	mz E lote 25	Ate	Asoc. María Parado de Be
PROVINCIA	DEPARTAMENTO	CORREO	TELÉFONO
Lima	Lima	jusega5@hotmail.com	942827085

III.- INFORMACIÓN SOLICITADA

Buenos días
Mi nombre es Juan Carlos secien García alumno de la Universidad de Piura y esto y realizando un trabajo de investigación para la Universidad para lo cual necesito de su ayuda con información referente a conocer si tiene un plan de acción ante las alertas sanitarias que se han presentado, ya envíe una solicitud anteriormente ahora estoy reformulando la pregunta

IV.- DEPENDENCIA DE LA CUAL SE REQUIERE LA INFORMACIÓN

Oficina Administrativa

V.- FORMA DE ENTREGA DE LA INFORMACIÓN (MARCAR UNA "X") Ver Nota

COPIA SIMPLE ☐ DISKETTE ☐ CD ☐ CORREO ELECTRÓNICO ☒ OTRO ☐

APELLIDOS Y NOMBRES

FECHA Y HORA DE RECEPCIÓN

FIRMA

OBSERVACIONES

estoy reformulando la pregunta ya que la solicitud anterior me dijeron que no podían darme la información y me pidieron que reformule la pregunta estoy haciéndolo gracias por la ayuda.

Nota: La firma de la Solicitud implica el compromiso de parte del solicitante de cubrir los gastos de reproducción (Fotocopias, diskette, CD, escaneados, etc)

Una vez llenado sus datos, remitirlo a la siguiente dirección electrónica: oadm@sanipes y guarde una copia del mail enviado.

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -
Dirección Sanitaria y de Normatividad Pesquera y Acuicultura - DSNPA

RECIBIDO

24 ENE 2019

Hora: 10:52 Reg. N°

Firma:

ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA
- SANIPES -
GERENCIA GENERAL

RECIBIDO

28 ENE 2019

Hora: 17:00 Reg. N°

Firma:

<https://mail.google.com/mail/#inbox/FMfcgxbVMqTZftrcfXXvRvgzrJfId?projector=1&messagePart=0.1>

1/1